**Ajam goreng pedis (scherp gekruide kip uit de wok)**

Nodig:

350 à 400 gram kipfilét,

2 eetlepels arachideolie,

1 grote ui (gesnipperd),

0,5 theelepel knoflookpoeder,

0,5 theelepel djahé (gemalen gemberwortel),

2 à 3 theelepels sambal oelek of sambal oelek trassie,

4 eetlepels ketjap manis.

*Optioneel:*

1 eetlepel fijngehakte bladselderij,

1 à 2 tomaten (in partjes gesneden)

Bereiding:

Snijd het kippenvlees in smalle reepjes. Verhit de arachideolie in een wok en voeg het kippenvlees er bij gedeelten aan toe. Laat alles 3 minuten, onder voortdurend roeren en omscheppen, bakken. Schuif het kippenvlees naar een zijde van de wok en fruit in de olie op de bodem de uiensnippers tot ze beginnen te kleuren. Schep knoflookpoeder en djahé (gemalen gemberwortel) erdoor en voeg daarna sambal de ketjap erdoor. Breng de saus aan de kook. Schep de reepjes kippenvlees door de saus en laat er nog even de kook over komen. Doe alles over in een voorverwarmde schaal.

Tip:

Strooi er eventueel 1 eetlepel fijngehakte bladselderij over en leg er,

bij wijze van garnering één of meer in parten gesneden tomaat bij.