**Ajam kerrie uit het conimexboekje van papa**

Nodig:

1 kg kipdrumsticks

1 eetlepel citroensap

1 theelepel knoflookpoeder

zout

½ eetlepel laos

5 eetlepels olie

6 eetlepels klapper/kokos

2 uien

2 teentjes knoflook

1 theelepel sambal oelek

2 eetlepels kerrie djawa

150 a 200 gram kleine champignons

Bereiding:

Wrijf de kipdrumsticks in het mengsel van citroensap, knoflookpoeder, zout en laos. Laat dit 20 min intrekken. Braad ze nu in 3 eetlepels olie mooi bruin. Leg de klapper in een kom, schenk er 3 dl kokend water bij en laat dit 8 minuten staan. Doe alles in een zeef en druk er zoveel mogelijk vocht (santen) uit. Snipper de uien en de knoflook. Verhit 1 eetlepel olie in een braadpan fruit er de uien en de knoflook er 2 minuten in. Roer de sambal en de kerrie erdoor en voeg daarna de santen toe. Voeg nu de aangebraden kipdrumsticks toe en laat alles zo’n 30 minuten sudderen tot de kip gaar is en de saus gebonden. Maak de champignons schoon en snijd ze in vieren. Verhit de rest van de olie in een wok bak de champignons goudbruin. Leg de stukken kip in de saus op een schaal en schik de champignons rondom.