**Ajam pangan uit het conimexboekje van papa**

Nodig:

1 braadkip of 1 kg kipdrumsticks

1 eetlepel citroensap

3 eetlepel ketjap manis

2 theelepel uienpoeder

1 theelepel knoflookpoeder

2 theelepel sambal oelek

3 eetlepels olie

Bereiding:

Verdeel de kip in 8 stukken. Meng in een kom de citroensap met de ketjap. Roer daarna de uienpoeder, knoflookpoeder en sambal erdoor en wrijf de stukken kip met dit mengsel in. Laat het eventueel een kwartiertje liggen. Verhit olie in een wok en bak de stukken kip aan alle kanten snel bruin. Leg de stukken kip daarna dicht naast elkaar in een ovenschaal. Plaats deze in het midden van de tot 225 graden voorverwarmde oven. Temper direct na het sluiten van de deur de over naar 200 graden. Braad de stukken kip in 20 a 25 minuten gaar. Draai de stukken kip ook enkele malen om.