**Ajam paniki (snel en pittig gerecht met kip)**

Nodig:

700 gram kip

1 grote ui

3 tenen knoflook

2 tot 3 centimeter verse gember

200 milliliter kokosmelk

1 tot 2 eetlepels sambal oelek theelepel

(palm)suiker

stengel sereh

2 blaadjes djeroek poeroet

theelepel gemalen laos

snuf zout en peper

scheutje (rijst)olie om in te bakken

Bereiding:

Snipper de ui en knoflook heel fijn en rasp de gember. Snijd de kip in blokjes. Gebruik je drumsticks of kipkarbonades dan mag je deze heel laten. Verhit een scheutje olie in een wok en bak hierin de kip bruin en gaar. Haal de kip vervolgens uit de pan en voeg nog een klein scheutje olie toe. Fruit hierin de ui, knoflook, gember, sambal, suiker en laos aan. Kneus de sereh stengel met een mes en leg deze samen met de djeroek poeroet in zijn geheel in de pan. Bak deze mee. Als de ui glazig ziet mag de gebakken kip er weer bij. Schep alles goed om. Voeg nu de kokosmelk toe en meng alles goed door elkaar. Proef de saus en voeg indien nodig nog sambal, suiker of een snufje zout toe. Als de smaak van de saus naar wens is, is het gerecht klaar. Vind je de saus te dik of teveel naar kokos smaken, voeg dan een scheut water toe. Ajam paniki eet je met rijst, groenten en een lekkere frisse acar ketimun (zoetzure komkommersalade).