**Ajam setan (Indische duivelse kip)**

Nodig:

450 gram kipdijfilet

2 rode pepers

2 tenen knoflook

2 sjalotten

1 limoen

1 stengel sereh

2 eetlepels ketjap manis

2 theelepels gemalen laos

1 theelepel ketoembar

Arachide molie

Bereiding:

Bak 450 gram grof gesneden kipdijfilet in een scheutje arachide olie rondom halfgaar. Haal uit de pan en zet even weg. Maak ondertussen een boemboe door 2 rode pepers, 2 tenen knoflook, 2 sjalotten, 2 theelepels gemalen laos, 1 theelepel ketoembar en een scheut olie te mixen tot een gladde pasta met behulp van de (kom van) de staafmixer. Fruit de boemboe enkele minuten aan in de pan waar de kip in zat. Voeg vervolgens 2-3 el ketjap manis toe, het sap van een 1/2 limoen en 1 gekneusde stengel sereh. Schenk ook 100 ml water erbij. Breng het geheel al roerend tegen de kook en voeg de kip weer toe. Laat met deksel op de pan circa 20 minuten pruttelen. Haal de deksel van de pan en laat nog 10-15 minuten iets indikken.