**Ajam smoor van Miljuschka**

Nodig:

500 gram kipdijfilet

7 eetlepels ketjap manis

1 limoen

zout

3 sjalotten, gesnipperd

6 knoflooktenen, gepeld

30 gram gember, in plakjes (geschild gewicht)

30 gram laos, in plakjes of theelepel laospoeder

1 tomaat, in partjes

1 rode chilipeper, in ringetjes

2 eetlepels zonnebloemolie + wat extra

1 stengel citroengras, gekneusd

3 blaadjes salam

300 gram ongeschilde krieltjes, gewassen

4 kruidnagels

verse nootmuskaat

600 ml kippenbouillon

Bereiding:

Marineer de kip in 2 eetlepels ketjap manis, het sap van een halve limoen en een snuf zout.

Maak intussen een boemboe (een kruidenpasta) van de gesnipperde sjalotten, de knoflooktenen, de gember, de laos, de tomaat, de chilipeper en een snuf zout. Je kunt de boemboe in een grote vijzel fijnmalen, maar met een staafmixer en een hoge maatbeker lukt het ook. Voeg in het laatste geval een eetlepel zonnebloemolie toe, dat vergemakkelijkt het blenderen. Verhit 2 eetlepels zonnebloemolie in een stoofpan. Bak de kipbraadsticks aan alle kanten mooi bruin. Neem uit de pan. Fruit nu de boemboe aan in het resterende vet. Roerbak zeker 5 minuten. Voeg de kip weer toe samen met het citroengras, de salamblaadjes en de krieltjes. Voeg de kruidnagels en een flinke snuf versgeraspte nootmuskaat toe en schenk de bouillon en de resterende 5 eetlepels ketjap erop. Laat de kip onafgedekt in zo’n 35 minuten op laag vuur gaar en mals worden. Proef en voeg eventueel extra ketjap naar smaak toe.

Lekker met witte rijst en simpele groene groenten, zoals sperzieboontjes.