**Ayam Ketjap Pedis (pittige gestoofde kip in zoete sojasaus)**

Nodig:

5 flinke drumsticks (ca. 700 gram)

zout, peper en azijn (marinade)

¼ tl nootmuskaat

3 medium rode uien, gesnipperd

4 tenen knoflook, gehakt

1 prei gesneden zonder loof of lente-ui

3 cm galanga

1 citroengras gemalen of 2 stelen in stukken

4 citroenblad zonder hart

2 el tamarinde extract (recept is hier)

½ tl zwarte peper

3 kemiri noten of 6 geroosterde amandelen, verpulverd

50 ml zoete sojasaus (mag eventueel naar smaak wel meer)

1 el zwarte sojasaus (optioneel)

1 tl zout naar smaak

2 el lichte sojasaus

water (200-400 ml)

10 rode bird’s eye chilies of 10 rode cayennepeper, fijngesneden

Palmsuiker

Bereiding:

Indien nodig, dep de kip droog. Neem een schaal om de kip te laten marineren. Sprenkel witte azijn over de kip, wacht 5 min, daarna bestrooi deze met zout en peper. Dek de schaal af met keukenfolie en laat deze staan voor ca. 2 uur. Wanneer klaar, neem een ruime wok en bak de kip rondom aan, zodat deze gestold is en een beetje gebruind is. Als dit klaar is, neem de kip uit de wok, zet deze apart. Maak je wok schoon voor de volgende fase. Vermaal de citroengras. Snij het kontje en top eraf, pel 2 lagen van de citroengras af. Daarna in stukjes snijden, voordat je deze in de blender vermaalt. Zet het even apart.

Nu ga je de bumbu maken. Neem de grote wok, doe er wat olie in, voeg toe de knoflook, citroengras, citroenblad, uien, bird’s eye chilies of cayennepeper en galanga, roerbak dit tot het ruikt. Daarna voeg je toe, de prei, kemiri noten of amandelnoten, zwarte peper (eventueel wat zout) en de lichte sojasaus. Even verwarmen nog. Warmtebron laag. Nu eerst de zoete sojasaus, tamarinde, nootmuskaat erbij en eventueel 1 el zwarte sojasaus en palmsuiker erdoor roeren, dan de kip erbij. Aanvullen met water tot de kip net niet onderstaat. Wok afdekken, laten stoven voor minstens 2 uren. De kip moet zo zacht zijn dat deze van het bot afvalt. Er moet een donkere saus overblijven, let op dat de kip op het laatst niet aan de wok blijft plakken en aanbrand.