**Ayam Rica Rica met basilicum (Indisch stoofgerecht van kip uit de slowcooker)**

Nodig:

1,3 kg drumsticks, ca. 10 stuks

bosje basilicum, alleen de blaadjes (scheid en kleine en de grote blaadjes)

vermalen:

10 rode bird’s eye chilies

10 rode cayennepeper

3 rode Spaanse pepers

4 kemiri noten

8 tenen knoflook

3 cm gember

3 citroengras alleen het zachte gedeelte

overige:

3 rode uien, grof gesnipperd

1½ tl kurkumapoeder

450 ml kippenbouillon van 1 blokje

zout (voor over de kip te strooien)

¼ tl zwarte peper

2 el zoete sojasaus

4 citroenblad

3 cm galanga, heel

2 daun salamblad

zonnebloemolie (braden kip)

Bereiding:

Begin met het maken van de kruidenmix (bumbu), gebruik een beetje warm water om het vermalen te vergemakkelijken. Zet de slowcooker klaar met de bouillon en de overige ingrediënten, behoudens de rode ui. Neem een ruime wok met antiaanbaklaag en fruit de kruidenmix in een beetje olie tot deze gaat ruiken. Daarna overhevelen naar de slowcooker. Neem dezelfde wok en braad de druksticks licht bruin, daarna neem deze uit de wok en transporteer ze naar de slowcooker. Dek het geheel af met de rode ui en laat het geheel stoven voor 3 uren. Na 1½ uur even voorzichtig omroeren. Wanneer klaar, neem de drumsticks voorzichtig uit de slowcooker (scheppen ipv pakken) en leg deze alvast klaar op een oven tray. Besprenkel de drumsticks met wat (dunne) saus. Dek de tray tijdelijk af met keukenfolie. Nu verder met de saus, zet de slowcooker op hoog. Verwijder de citroenblad, galanga en daun salam. Voeg toe de kleine basilicumblaadjes. Zet de deksel op een kier. Afhankelijk van de dikte van de saus, laten koken voor ongeveer een uur. Regelmatig roeren. Verwarm de oven voor op grill stand 180ºC. Grill de drumsticks slechts aan 1 zijde voor ca. 12 minuten afhankelijk van de oven die je gebruikt.

Ondertussen frituur je de grote basilicum blaadjes met wat zonnebloemolie. Begin met koude olie plus de blaadjes op gematigde warmtebron. Regelmatig omscheppen en even erbij blijven, zodra de basilicum knapperig is geworden direct uitnemen en op een keukenpapiertje laten uitlekken. Zet de slowcooker uit. Wanneer de kip klaar is, over het midden royaal saus gieten en garneren met de gefrituurde basilicum. De resterende saus opdienen in een schaaltje.