**Martabak van Ron Blaauw**

Nodig voor vier ballen:

1 kippendij (of 2 kleintjes; ik heb zo’n 100-150 gram gebruikt)

1 grote witte ui, gesnipperd

1 winterpeen, in blokjes van 1 mm (ik heb hem gewoon geraspt)

2 eetlepels sambal oelek

2 eetlepels kerriepoeder

1 theelepel zout

1 theelepel zwarte peperpoeder

2 bosuitjes, in ringen

8 eieren, losgeklopt (ik gebruikte er 7)

10-15 loempiavellen van ongeveer 20X20 cm

Olie om te bakken (ik heb arachideolie gebruikt)

Optioneel: chilisaus (van Ron mogen we gewoon die van Go Tan gebruiken) met wat extra koriander

Bereiding:

Maak eerst de vulling: kook de kippendij in water met snuf zout in 10-15 minuten gaar. Haal de kip uit het water en snijd in blokjes van een halve centimeter. Fruit de ui aan in de olie. Voeg de kip en de winterpeen toe. Voeg dan de sambal, kerrie, zout en peper toe. Als alles goed is gemengd doe je ook de bosui erbij en de eieren. Warm nog ietsje door totdat de eieren beginnen te stollen (hoeft niet helemaal). Laat afkoelen. Nu is je vulling klaar.

Maak nu de flapjes: pak een loempiavel en leg in een ruit voor je op het aanrecht. Leg 2 flinke eetlepels van het mengsel in het midden van het vel. Vouw de onderste hoek omhoog tot 2 centimeter onder de bovenste hoek. Vouw vervolgens de rechter- en de linkerhoek naar het midden. Vouw het pakketje tot slot dicht als een envelop. Dat doet Ron ongetwijfeld allemaal stukken netter dan jij en ik, maar dat geeft niet. Wel een tip van The Master: meng een beetje bloem met water om als plaksel te gebruiken om de loempiavel dicht te plakken.

Verhit 1 cm olie in een pan. De olie moet echt goed heet zijn! Leg een paar pakketjes tegelijk in de pan (ik had geen enorme pan, dus ik bakte ze per twee) en draai het vuur wat lager zodat de pakketjes niet verbranden. Draai na 2 twee minuten om. Bak weer twee minuten. Haal uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier. Serveer met chilisaus met wat extra koriander en vooral: een koud biertje.