

## **AJAM BOEMBOE BALI (gekruide kip uit Bali)**

### **Ingrediënten:**

- 1 kilo kippedijfilét (kippendrumsticks)
- 140 gr tomatenpuree
- Zout
- zonnebloemolie

### **Kruiden:**

- 3 eetlepels gesnipperde uien
- 2 tenen gesnipperde knoflook
- 2 theelepels sambal
- 1 thee­lepel trassi
- 2 theelepels djahé
- 1 thee­lepel laos
- 3 geroosterde kemirinoten
- 1 spriet sereh
- 2 blaadjes djeroek poeroet (limoenblaadjes)

### **Bereidingswijze:**

1. Snijd de kip in stukken en bestrooi met een beetje zout
2. Wrijf uien, knoflook, sambal, trassi en djahé ,laos en kemirie tot een brij.
3. Maak de olie heet en bak de kip goudbruin.
4. Voeg de kruiden toe en bak deze 3 min. mee.
5. Voeg de sereh, djeroek poeroet toe en bak deze 1 min. mee.
6. Voeg de tomatenpuree toe en een scheut water en laat de kip in deze saus gaar stoven (het moet een lobbige saus worden)