

Ingrediënten voor 4 personen

8-12 kipdelen (poten, drumsticks, dijen, karbonades) 50 ml zoete sojasaus 40 ml sojasaus 100 gr honing ½ bolletje knoflook (fijn) 1 e Tabasco ½ e anijspoeder 2 cm verse gember (geraspt) 3 e Chinese rijstazijn 1 e kerriepoeder 1 e kaneel 1 e zoete paprikapoeder 100 ml gezeefde tomaten

Tijd: > 1 uur
Keuken: Indonesisch
Smaak: Pittig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Ja
Vegetarisch: Nee

Balinese kipschotel uit de oven

Dit is echt een hemelse Indonesische kipschotel. Dit gerecht is vreselijk lekker dankzij de saus en marinade. Traditioneel wordt dit gegeten met gekookte witte rijst want dan kun je die lekkere saus ook helemaal opgebruiken. Wij eten het ook wel met vers Turks brood want dat leent zich prima om de saus mee op te deppen. Lauwwarm is het ook vreselijk lekker en dit gerecht leent zich prima voor een feestje, buffet of als partyschotel, maak dan desnoods iets meer. Uiteraard zijn de kleintjes hier ook dol op want ze likken hierbij, net als wij, hun vingertjes af!

Hulpmiddelen

Ovenschaal

Bereidingswijze

Was de kipdelen en dep ze droog met keukenpapier. Hak de knoflook, rasp de gember. De twee soorten sojasaus, gezeefde tomaten, honing, azijn en alle specerijen in een bak doen en goed mengen. Neem een grote glazen of stenen ovenschaal, leg de gewassen kipdelen erin en giet de saus erover. Neem een keukenkwastje en wrijf van boven de huid van de kipdelen goed in. Niet teveel saus, maximaal voor twee derde deel mag het onderstaan. Dan kan die kip onderin mooi garen terwijl de bovenkant eigenlijk door de warmte krokant gegrild wordt. Zet de ovenschaal nu in een voorverwarmde oven van 170 graden (hetelucht iets minder) en laat het anderhalf tot twee uur garen. Van tijd tot tijd met het kwastje nog wat saus uit de schaal over die kip uitsmeren want gaat lekker karameliseren. Let op dat het niet aanbrand. Na anderhalf uur prik je er eens met een vork in en als dat makkelijk gaat en er wat vocht diep uit die kipdelen komt dan is je kip goed gaar. Lekker kluiven en smullen.

Serveertips

Lekker met witte rijst en atjar

