

Ingrediënten voor 6 personen

- 3 kipfilets (+/- 750 gram) in blokjes - 3 sjalotten, fijngesneden
- 7 tenen knoflook, fijngehakt - ½ bosje lente ui, in ringetjes gesneden - 2 el Base Genep (gele basis bumbu zie link) - 200 gram aardappel, geschild en in blokjes gesneden - 200 gram kousenband (of sperzieboontjes) in stukjes van 1 cm gesneden - 200 gram wortel, geschild en in dunne plakjes gesneden - optioneel: 200 gram bloemkoolrosjes (in plaats van een van de andere groenten of extra) - 1 rode peper, zaadjes eruit en fijngesneden - ½ liter kippenbouillon - 2 salamblaadjes (of laurierblaadjes) - 5 limoenblaadjes (kaffir lime leaves)
- 50 gram kokoscrème (3 el) - 1 el kokosolie (arachideolie of zonnebloemolie kan ook) - zout en peper naar smaak.

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Indonesisch
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Balinese kip curry (Opor Ayam Bali)

Deze heerlijke Balinese curry van kip heb ik voor het eerst gemaakt op de kookles die ik op Bali heb gevolgd. (Jambangan Bali Cooking Class). Voorafgaande aan de curry heb ik eerst een Base-genep-bali-balinese-basis-bumbu- gemaakt die je niet alleen nodig hebt voor deze curry maar ook voor een aantal andere authentieke Balinese recepten. We hebben daar natuurlijk heerlijk zitten smullen van onze zelfgemaakte gerechten en gelukkig heb ik de recepten (en een getuigschrift) na afloop van de kookles mee naar huis gekregen. Ik heb het thuis nog een keer gemaakt, vertaald, hier en daar aangepast en zo zet ik het hier neer. In het recept zoals ik het op Bali gemaakt heb werd niet zoveel groenten gebruikt. Ik heb het zelf aangepast naar mijn eigen smaak en zo hier neergezet. Je kunt natuurlijk ook minder groenten gebruiken en er een apart groente gerecht bij serveren. TIP: Een aanrader als je een keer op Bali (of ergens anders in Indonesië) bent om te kijken of je ergens een kookles kunt volgen.

Bereidingswijze

- Verhit de olie in een wok en fruit hierin de sjalot, knoflook en lente ui. - Voeg de Base Genep (gele basis bumbu) toe en schep alles door elkaar zodat de kruidenpasta mee kan bakken. - Voeg de kip toe en schep alles roerbakkend goed door elkaar. - Doe dan de groenten en peper erbij en blijf alles voortdurend door elkaar scheppen. - Voeg dan de bouillon en de salam- en limoenblaadjes toe. Je kunt ervoor kiezen om de blaadjes fijn te wrijven en erdoor te doen, je kunt ze ook gewoon heel laten (dit is makkelijker om ze er later weer uit te halen). - Laat dit geheel zo 10-15 minuten zachtjes sudderen totdat de groenten gaar genoeg zijn. Ze mogen nog gerust een stevige bite hebben. - Voeg op het laatst de kokoscrème toe, meng het goed door elkaar en laat dit nog 2 minuutjes op een klein pitje zachtjes sudderen.

