

Ingrediënten voor 2 personen

200- 250 g kipfilet in hapklare brokjes
30 g (cashew)noten
1 limoen in plakjes
1 flinke prei schoon, gehalveerd in halve ringen
1 rode peper (mag ook meer)
(2) in ringetjes zonder zaad
2 flinke tenen knoflook gesnipperd
3 stengels lente-ui (2 dikke in stukjes van 1cm schuin gesneden)
1 stengel lente-ui i dunne ringetjes ter garnering
3 tl maizena
1 tl sambal (of meer naar smaak)
badjak
1 tl djahé (gemberpoeder)
2 el ketjap manis
Gebakken uitjes voor erbij
Witte rijst voor erbij (woknoedels)

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

Ajam cabe Kering (pittig gewokte kip met groente)

Dit gerecht sprak mij voornamelijk aan door de Nederlandse versie ervan met ketjap erdoor en met een aangepaste hoeveelheid rode peper en sambal naar smaak, want...de officiële Indische versie van dit gerecht is behóórlijk spicy. Géén zin om een brandblusser naast mijn bordje te plaatsen Voor ons prima zo deze versie, lekker en in minder dan 30 minuten aan tafel. Wel rekening houdend met de marineer tijd van de kippenblokjes, maar verder, heerlijk en snel klaar. Lekker met een zoetzure komkommersalade. Dit gerecht lijkt wat op onderstaande gerechten. Aziatische-ovenshotel-met-groente-cashewnoten-en-een-heerlijke-Chinese-kung-po-kai-een-chinese-klassieker

Hulpmiddelen

Hapjespan of wok snijplank en mes

Bereidingswijze

Meng de kipblokjes met maizena, 1 el ketjap en zout en peper naar smaak. Roer alles goed door elkaar, dek af en laat 45 minuten in de koelkast staan. Verhit een scheut zonnebloem of arachideolie in de wok en bak de kipblokjes op middelhoog vuur in enkele minuten bruin en gaar. Haal uit de wok en zet opzij. Bak in het overgebleven vet de prei kort aan totdat deze iets geslonken is. Dan mag de rode peper, de knoflook en de djahé erbij en ook meegebakken worden. Roer alles even goed door. Voeg tot slot de kip weer toe met de grof gesneden stukjes lente " ui eventueel nog wat sambal voor wat extra pit of juist wat ketjap om het gerecht iets milder te maken. Proeven dus Serveer het gerecht met witte rijst of noedels de fijne ringetjes bosui, cashewnoten, gefrituurde uitjes en wat plakjes limoen.

