

AJAM PANGANG VAN DE CHINEES

Land: Indonesisch

Maaltijd: Hoofdgerecht

Porties: 4 personen

Bereidingstijd: 30 min. + min. 1 uur marineren

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 400 gram kipdijfilet (gebruik hamlappen voor 'babi pangang')
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 3 cm verse gember
- 1 tl sambal oelek
- 2 el ketjap manis

Voor de saus

- 2 sjalotten (of 1 kleine ui)
- 1 klein blikje tomatenpuree
- 0,5 tl laos
- 0,5 tl korianderpoeder
- 1 tl trassi (of vissaus)
- 1 tl bruine basterdsuiker
- 1 el azijn
- 2 el sherry of Chinese rijstwijijn (Shaoxing rijstwijijn)
- 3 el ketjap manis
- 3 el ketchup
- 250 ml water
- 1 el maizena

WAT GA JE DOEN

Snipper de ui zo fijn mogelijk. Hak de knoflook en (geschilde) gember fijn.

Maak een marinade van de ui, knoflook, gember, sambal en sojasaus. Wrijf hier het vlees mee in. Laat minimaal 1 uur marineren in de koelkast, een paar uur of hele nacht is nog beter.

Verwarm de oven voor op 180°C.

Leg de kippendijen op een ovenrooster. Gebruik geen ovenschaal, want dan blijft de kip aan de onderkant te nat. Leg eventueel een bakpapiertje onder het rooster tegen het lekken. Bak de kip 15 minuten in de oven. Zet dan de grillstand aan en bak de kip nog 15 minuten. Heeft je oven geen

grillstand? Bak de kip dan gewoon in totaal 30 minuten op 180°C.

Ondertussen gaan we de saus maken. Snipper hiervoor de sjalotten zo fijn mogelijk.

Verhit een beetje olie in een (steel)pannetje en fruit hierin de sjalotten aan tot ze zacht worden. Voeg dan de tomatenpuree toe en bak 2 minuten mee. Voeg vervolgens alle andere ingrediënten behalve de maizena toe. Laat op laag vuur 5 minuten pruttelen. Proef of je de balans in de saus zo goed vindt, voeg eventueel nog wat suiker toe om de saus zoeter te maken of azijn of tomatenketchup om de saus zuurder te maken. Maak tenslotte een papje van de maizena met een beetje koud water. Roer dit door de saus, zodat deze gaat indikken en mooi gaat glanzen.

Serveer de saus over de kip. Eet deze 'ajam pangang' bij nasi, bami of witte rijst.