Ajam Besengeh - Gerecht voor 6 personen

Bereidingstijd: 90 minuten

Kooktechniek: Smoren

Soort gerecht: [Bijgerecht](http://www.smulweb.nl/zoeken/?type=recepten&moment_id=H)

Hulpmiddelen: Vijzel of staafmixer; koekenpan (wadjan/wok) voor het bakken van de boemboe en kip;

 Pan + deksel voor het smoren

Ingrediënten

500 gram kipfilet
300 ml kokosmelk (*bijv. blikje van NUTCO, 400 ml – kokosmelk uit blik eerst goed roeren of blikje schudden voor openen!*)

2 rode lomboks (Spaanse peper)
1 serehstengel (citroengras) gekneusd (of doormidden gesneden) of 1 volle theel. sereh

6 verse djoeroek poeroet blaadjes (of 8 gedroogde)

4 eetl. arachideolie (pindaolie)

1 theel. tamarinde *(bijv. pitloze versie van Flower Brand – kunnen toch pitten inzitten, dus goed checken). 1 theel. vaste massa in*

*4 eetl. water laten weken. Fijnmaken met schone vingers en pitten verwijderen. Een poosje laten staan voor gebruik*

1 theel. zout

1 theel. grof gemalen zwarte peper

Evt. extra zout en peper naar smaak

Boemboe ingrediënten

5 sjalotten (of 2 rode uien)
5 tenen knoflook

3 kemirienootjes

2 theel. goela djawa (Javaanse suiker)
½ eetl. sambal badjak *(bevat zout, dus oppassen met direct zout toevoegen. Eerst afproeven)*
1 theel. trassie
4 cm verse koenjit (*verse koenjit aan vorkje prikken, dan dun schillen om geen gele vingers te krijgen*) of 2 theel. koenjit (geelwortel)
2 volle theel. ketoembar (koriander)
1 volle theel. djinten (komijn)
4 cm verse laos of 2 theel. laos

4 eetl. arachideolie (pindaolie)

Bereiding boemboe

Snijdt de boemboe ingrediënten eerst fijn (incl. suiker & noten) en maal ze vervolgens in vijzel of staafmixer tot een fijne pasta

Bereidingswijze

Eerst de kip wassen onder de kraan, drogen met keukenpapier, dan in blokjes snijden (2 x 2 x 2 cm).

Snijdt de lomboks door de lengte doormidden; ontpit ze en snijdt de helften vervolgens in fijne halve schijfjes.

Fruit de boemboe + lombok in een wadjan voor ongeveer 5-6 minuten op een middel tot hoog vuur. Pas op voor aanbranden van de boemboe (*goed roeren + pan regelmatig heen en weer schudden*)!

Voeg extra 4 eetl. olie toe, dan het vlees en bak dit mee tot de kip gaar is en het geheel een beetje begint te bruinen.

Giet de kokosmelk, sereh, djoeroek poeroet en het asem/tamarindewater in een pan om te smoren en verwarm dit. Breng de inhoud van de wadjan over in deze pan. Breng het geheel aan de kook en laat het gedurende min. 1 uur op een laag vuur gaar stoven en deels indikken tot een smeuïge saus met kip (*mocht het teveel zijn ingedikt extra water toevoegen*). Afproeven en evt. wat zout, peper en/of sambal badjak (*bevat zout!!*) toevoegen om het pittiger te maken.

*Let op: toevoegen van extra sambal bemerkt men niet direct maar pas na zo’n 15 minuten!*

Serveertips

Lekker met nasi poetih of nasi koening

