

Ingrediënten

Kip marinade

- 800 g kiphaasjes
- 1/2 ui, fijngesnipperd
- 1 teentje knoflook, uitgeperst
- 3 el ketjap manis
- 1/2 tl gemberpoeder
- 1 el zonnebloemolie

Pangang saus

- 400 ml water
- 1 blikje tomatenpuree (70 g)
- 1 kippenbouillonblokje, verkruimeld
- 2 el bruine basterdsuiker
- 1 el aardappelzetmeel of maizena, losgeroerd met een scheutje koud water

Erbij

- 1 pot atjar tjampoer, uitgelekt
- Eventueel wat kroepoek



Bereiding

Meng de kiphaasjes met ui, knoflook, ketjap manis, gemberpoeder en zonnebloemolie. Roer goed door en laat minimaal 10 minuten marineren (langer mag, afgedekt in de koelkast). Roer in een maatbeker of kom het water, tomatenpuree, verkruimeld bouillonblokje en bruine suiker met een garde tot een glad geheel. Zet apart.

Verhit een eetlepel zonnebloemolie in een ruime koekenpan of wok. Voeg de gemarineerde kip

met ui en marinade toe en bak op middelhoog vuur tot de kip half gaar is. Giet de pangangsaus in de pan en breng aan de kook. Zet het vuur laag en laat 5 à 6 minuten zachtjes pruttelen tot de kip gaar is.

Roer het maizena-papje door de saus (eerst een klein beetje, de saus gaat direct binden) en warm nog even door. Voeg nog wat meer toe als de saus te dun is.

Serveer de kip pangang met gekookte rijst, wat achar tjampoer en een frisse komkommersalade van komkommer en sushiazijn. Maak het compleet met kroepoek.