

B COCO CHICKEN



180°
DIRECT



60
MIN



4
PERS

Ik kan het kort houden. Deze in kokosmelk gestoofde kip is heel erg Indonesisch en lekker kruidig, zelfs al gaat hij in een nuchtere Dutch oven. Mals en majestueus en prikkelend voor de neus. Neem er je tijd voor, want in Indonesië heeft niemand haast als het om eten gaat. Je Arloji kun je afdoen.

SUPPLIES

- 6 kippendijen
- 6 dl kokosmelk
- 3 Sereh stengels (citroengras)
- 5 daun djeruk purut (limoenblaadjes)
- 2 eetlepels gula djawa (palmsuiker)
- 2 eetlepels asemepasta (Indische dadels)
- 3 theelepels zout
- 3 eetlepels olie

Bumbu

- 100 gr pinda's
- 10 sjalotten
- 8 teentjes knoflook
- 5 rode Lomboks (Spaanse pepers)
- 2 cm djaje (Indische gember)
- 2 cm kunyit (gele wortel/kurkuma)
- 1½ eetlepel petis udang (garnalenpasta)
- ½ eetlepel ketumbar (koriander/korianderzaad)

TOOLS

- Dutch oven
- BBQ-tang
- Kernthermometer

MAKE IT HAPPEN

Bumbu Prep

Snij de djaje en de kunyit fijn, snipper de sjalotjes, knoflook en rode lombok fijn en maal de pinda's tot een bumbu pasta. Voeg vervolgens djaje, kunyit, petis udang en ketumbar toe maak er een mooie pasta van.

How to cook

Steek de BBQ aan op 180 °C. Verhit de olie in een Dutch oven en fruit de bumbu-pasta samen met de Sereh en de daun djeruk purut tot een geurige tropische substantie. Voeg de kokosmelk toe en breng het aan de kook. Voeg kippendijen, palmsuiker en asemepasta toe in de Dutch oven en breng het roerend opnieuw aan de kook. Stooft de kippendijen gaar in ca. 30 minuten of tot kerntemperatuur van 75 °C.

Haal de kippendijen uit de Dutch oven en rooster deze tot slot mooi bruin op de BBQ terwijl je ze steeds met kookvocht bestrijkt.