



## Opor ayam (Indonesische kip in gele kokossaus)

*Milde Indonesische kipcurry in een romige, lichtgele kokossaus met citroengras en laos. Een feestelijke klassieker die iedereen lust.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>15'</b>	<b>40'</b>	<b>4</b>	<b>Wereldkeuken</b>

### Ingrediënten

800 gr kippenbouten (in stukken gehakt)  
400 ml kokosmelk  
2 sjalotten (fijngesneden)  
4 teentjes knoflook (fijngehakt)  
3 cm verse gember (geraspt)  
1 kl kurkumapoeder

1 kl komijnpoeder  
1 kl korianderpoeder  
2 stengels citroengras (gekneusd)  
3 laurierblaadjes  
1 el zonnebloemolie  
1 kl zout  
handvol verse korianderblaadjes

## Bereidingswijze

---

1. Verhit de olie in een ruime pan op middelhoog vuur. Fruit de sjalotten, knoflook en gember gedurende 3 minuten tot ze zacht en glazig zijn.
2. Voeg de kurkuma, het komijnpoeder en het korianderpoeder toe en bak de specerijen 1 minuut mee terwijl je voortdurend roert.
3. Voeg de kipstukken toe en schroei ze rondom aan tot ze licht gekleurd zijn, ongeveer 5 minuten.
4. Giet de kokosmelk erbij en voeg het citroengras en de laurierblaadjes toe. Roer alles goed door.
5. Breng aan de kook, zet het vuur laag en laat zonder deksel 30 minuten zachtjes stoven tot de kip volledig gaar is en de saus licht ingedikt is.
6. Verwijder het citroengras en de laurierblaadjes. Breng op smaak met zout en werk af met verse korianderblaadjes.

### Tip

Gebruik kokosmelk met een hoog vetgehalte voor een rijkere en romigere saus. Kneus het citroengras door er met de rug van een mes op te slaan zodat de aroma's goed vrijkomen.

### Lekker met

Gestoomde witte rijst of Indonesische rijstkoekjes (ketupat).

### Dranktip

Een frisse, licht gekoelde Riesling of een ijskoude lycheelimonade past uitstekend bij de milde, romige saus.