

Ayam Sulawesi Utara

1 kip of 6 kippenpoten
1 limoen, geperst

Bumbu

4 sjalotten
8 teentjes knoflook
6 kemirnoten
2 grote rode pepers
4 rawits
3 tl djahé gember
3 tl kunjit
2 theelepels palm of rietsuiker
2 tl zout

400 ml water
2 stengels citroengras, geplet
1 vleestomaat
4 theelepel ketjap

Vorbereiding

Snij de kip in stukken. Perforeer de kip met een vork of satehpen,
Maak de sjalotten en knoflook schoon en snij in stukjes. Snij de tomaat in
stukjes.

Bumbu

Maak de Bumbu van gesneden sjalotten, limoensap, tomaat en kruiden
tot een gladde massa.
Smeer de kip hier mee in en zet ca.1 uur in de koelkast.

De gemarineerde kip mengen met wat water, citroengras en de ketjap
manis. Braad op een laag vuur met de sereh tot de kip gaar en mals is

Daarna grillen of nog beter, roosteren op bbq.