

Van mijn lieve oma heb ik geleerd hoe ik dit moet maken. Omdat ik niet echt een heel ervaren kok ben, ben ik ontzettend blij dat ik dit van haar heb geleerd. Lieve oma Ina; bedankt!

Snijd een ui en doe die samen met de boemboe en de kip in de pan. Doe er een scheut gekookt water bij en laat dit zachtjes pruttelen. Kook de rijst.

Snijd een wortel, een ui en een spitskool in kleine stukjes en doe die in de wokpan. (Pro-tip: snij de spitskool in fijne reepjes en ook de wortel in kleine 'paaltjes') Prak de gember en knoflook fijn (volgens oma Ina kun je dat het best met een vork doen) en doe die ook met wat olie erbij in de pan. Doe er wat sambal, een beetje woksaus en ketjap bij. Ook nog een kippenboullionblokje, laos, ketoembar, 5 specerijen, tomatenpuree en komijnzaad erbij en wok dit. Als dit gewokt is, doe je de rijst erbij en een paar stukjes kip. Nog een laatste tip: wees niet bang om veel kruiden te gebruiken, dat zorgt ervoor dat je minder zout nodig hebt.

Serveren met augurken, emping, kroepoek, seroendeng en gebakken uitjes.

Benodigdheden:

- Basmatirijst
- Ui
- Boemboe
- Kippendijtjes
- Wortel (winterpeen)
- Spitskool
- Gember
- Knoflook
- Sambal badjak
- Woksaus
- Ketjap (zout)
- Kippenboullionblokje
- Laos
- Ketoembar (=koriander)
- 5 spices
- Komijnzaad
- Tomatenpuree
- Augurken
- Emping
- Kroepoek
- Seroendeng
- Gebakken uitjes