



Opor ayam (Indonesische kip in gele kokossaus)

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	35'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

800 gr kippenbouten (in stukken)
40 cl kokosmelk
2 stuks sjalotten (fijngesneden)
4 teentjes look (fijngehakt)
3 cm gember (geraspt)
1 theelepel kurkuma

1 theelepel komijnpoeder
1 theelepel korianderpoeder
2 stengels citroengras (gekneusd)
3 stuks laurierblaadjes
1 eetlepel zonnebloemolie
1 theelepel zout
1 bosje verse koriander

Bereidingswijze

- 1.** Verhit de olie en fruit de sjalot, look en gember zacht.
- 2.** Voeg de kurkuma, komijn en koriander toe en bak de specerijen kort mee.
- 3.** Doe de kippenbouten erbij en schroei ze rondom aan.
- 4.** Giet de kokosmelk erbij en voeg het citroengras en de laurier toe.
- 5.** Laat zonder deksel zo'n 30 minuten zachtjes stoven tot de kip gaar is en de saus indikt.
- 6.** Breng op smaak met zout en werk af met verse koriander. Dien op met witte rijst.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)