

## Ajam pangang met atjar en rijst

### Ingrediënten

500 gram dijlapjes  
1 middelgrote ui  
2 tenen knoflook  
1 theelepel geraspte gember  
2 eetlepels zonnebloemolie + extra om in te bakken  
6 eetlepels ketjap manis  
Een halve citroen

**VOOR DE SAUS:** 400 ml water

1 eetlepel sambal badjak  
1 eetlepel tomatenpuree  
4 eetlepels basterdsuiker  
2 eetlepels gembersiroop  
1 teen knoflook  
1 middelgrote ui  
4 eetlepels tomatenketchup  
Een halve citroen  
2 eetlepels maïzena  
Een snuf zout

### Bereiding

Kook de rijst zoals aangegeven staat op de verpakking.

Versnipper de ui, pers de teentjes knoflook en snijd de kippendijen in reepjes. Doe de kip, de ketjap, de ui, de knoflook, de gember, de zonnebloemolie en het citroensap bij elkaar in een grote kom. Meng alle ingrediënten met elkaar en dek af met vershoudfolie. Laat de kip een uurtje marinieren.

Verwarm de oven voor op 200 graden. Haal het vlees uit de marinade en dep even af. Leg het vlees in een ovenschaal en schuif hem in de oven. Bak het vlees 15 minuten.

Verhit een flinke laag zonnebloemolie in een koekenpan. Leg het vlees in de olie en bak tot de kip gaar en knapperig is.

Ga nu verder met de saus. Versnipper de ui en pers de teentjes knoflook. Verhit een beetje olie in een steelpan. Doe de knoflook en ui in de pan en fruit tot het glazig ziet. Doe de rest van de ingrediënten (voor de saus) in de steelpan en breng aan de kook. Meng de maïzena met 2 eetlepels water en giet in de saus. Laat de saus pruttelen tot hij iets dikker is geworden.

Schep de rijst in een bord. Leg een eetlepel atjar naast de rijst en schep het vlees erop. Giet de saus over het vlees en serveer met kroepoek.

**Eet smakelijk!**

Onze *inspiratie*: [www.savorysweets.nl](http://www.savorysweets.nl)  
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische  
Boerderijwinkel