

Indonesische kippendijen



Ingrediënten (voor 6 personen)

12 kippendijen, zonder vel en zonder bot
50 ml eetlepels ketjap manis
4 cm verse gember, geraspt
2 tenen knoflook, geperst
flinke theelepel sambal trassi
1 theelepel citroengras (sereh)
1 theelepel koriander (ketoembar)
sap van een citroen
2 eetlepels bruine basterdsuiker

Bereiden

verhit een kleine droge koekenpan of wok en rooster hierin de koriander en het citroengras totdat het begint te geuren. Zet het voor laag en voeg de knoflook, gember en suiker toe. Laat even zweten. Doe het vuur uit en voeg dan de ketjap, sambal en het citroensap toe. Goed roeren. Doe de kippendijen in een grote schaal en giet de marinade erover. Even goed mengen en dan met folie erover minstens 6 uur in de koelkast laten marineren.

Verhit een grillplaat. Hij moet echt goed heet zijn. Haal het vlees uit de marinade en dep het een beetje droog. Gril de dijn zo'n 8 minuten om en om. Check of ze echt gaar zijn van binnen. Eventueel wat zout erover. Serveer direct met nasi, kroepoek en atjar

