

534. OPOR AJAM 1 (kip in gekruide saus)

1 kip van ca. 1 kg	2 grote uien fijngesneden
2 tenen knoflook fijngenhakt	1 theelepel ketoembar
1 stukje trassi	6 kemiries fijngestampt
1 eetlepel bruine basterdsuiker	1 theelepel laos
1 spriet sereh	2 blaadjes salam
2 blaadjes djerोक poeroet	1 kopje melk
zout	

Snij de kip eerst in kleine stukken. Kook ze dan in water half gaar. Fruit dan in wat olie de uien, knoflook, trassi, ketoembar, kemiries, suiker en de laos. Voeg dan de salam, djerोक poeroet, sereh en de melk toe. De stukken kip erin leggen en langzaam gaarkoken totdat de massa goed ingedikt is.