



## Ajam smoor - Kip smoor

Datum: 03-09-2025  
Type gerecht: Hoofdgerecht  
Samengesteld door: Dave Vercoulen  
Aantal personen: 8

### Ingrediënten:

- 1 kg kip
- 6 uien, gesnipperd
- 6 tenen knoflook, fijngehakt
- 4 grote rijpe tomaten
- 2 mespuntjes kruidnagelpoeder
- 6 losse kruidnagels
- 1 tot 2 theel. nootmuskaat
- 2 eetl. plantaardige boter
- 14 eetl ketjap manis
- sambal oelek naar smaak
- zout en peper naar smaak
- 400 milliliter water
- 2 eetlepel groentebouillonpoeder of 2 bouillonblokjes

### Bereidingswijze:

Doe de kip in een kom en doe hierbij 4 eetlepels ketjap manis, sambal oelek naar smaak, nootmuskaat, peper en zout. Schep alles goed om en laat dit even marineren terwijl je de rest van de ingrediënten voorbereid.

Snipper de uien en hak de tenen knoflook fijn. Laat de boter bruisen in een stoofpan en fruit hierin de ui en knoflook met een snufje zout zacht en glazig. Fruit de uien ongeveer 5 tot 7 minuten.

Druk de kruidnagels in een uienenschil zodat je ze straks makkelijk terug kan vinden.

Snijd de rijpe tomaten in blokjes en bak deze 5 minuten mee met de uien. Voeg ook de kruidnagels in de uienenschil toe. Als de tomaten zacht zijn, voeg je de kip toe.

Bak dit samen op hoog vuur ongeveer 5 minuten. Voeg groentebouillonpoeder of verkruimelde bouillonblokjes toe. Doe er 10 eetlepels ketjap manis en water bij. Voeg gemalen kruidnagel toe. Meng alles goed door elkaar. Laat dit ongeveer 25 tot 30 minuten zachtjes sudderen (smoren) tot de saus is ingedikt.

Proef de saus. Voeg indien nodig naar smaak nog iets extra's toe (ketjap, sambal, nootmuskaat of zout).