

Echt SURINAAMS

HET KOOKBOEK VAN TANTE JOYCE

54

RECEPTEN





RECEPT 10

Kip ketjap

Kippendijen: goedkoop, en het sappigste stuk van de kip.

Kip ketjap

Voor 4 · ongeveer 45 minuten, plus 30 minuten in het zoutwater

Bij ons heette dit gewoon kip in ketjap. Bij de Javaanse families in Paramaribo rook je het op zondag uit elke tweede keuken. Mijn moeder deed er altijd laos, piment en een stengel selderij uit de tuin bij.

Mijn truc

Eerst garen, dan pas de ketjap manis. Deksel eraf, drie tot vijf minuten. Zo karamelliseert de suiker op de kip, in plaats van zwart te worden op de bodem van de pan.



8
kippendijen
ongeveer 1 kilo



1 liter
koud water met 2
eetlepels zout
voor het zoutwater



2 eetlepels
zonnebloemolie



1
grote ui
in halve ringen



3 teentjes
knoflook
fijngesneden



1 plakje
verse gember
fijngeraspt



1 theelepel
gemalen laos en
½ theelepel
kentjoer
allebei bij de toko
of in de
supermarkt bij de
Indonesische
kruiden



½ theelepel
gemalen piment



2
salamblaadjes



1
Madame
Jeanette, heel of
fijngesneden
heel = zacht,
gesneden = heet



1
tomaat, in stukjes
optioneel



4 takjes
selderij
fijngesneden



200 ml
bouillon uit dit
hoofdstuk
of water met een
bouillonblokje



2 eetlepels
sojasaus
ketjap asin



3 eetlepels
ketjap manis

-
- 1. Leg de dijen 30 minuten in het zoutwater, in de koelkast.** Het zout trekt in het vlees, zodat de kip zijn eigen sap vasthoudt als de hitte komt. Niet langer dan twee uur, anders wordt hij sponzig.
 - 2. Dep ze kurkdroog met keukenpapier, beide kanten.** Nat vlees in een hete pan stoomt en wordt grauw. Droog vlees wordt bruin.
 - 3. Bak de dijen in hete olie bruin, vier minuten per kant, nog zonder ketjap.** In ketjap manis zit suiker. Die wordt zwart lang voordat de kip vanbinnen gaar is.
 - 4. Haal de kip eruit en fruit ui, knoflook, gember en peper in hetzelfde vet. Laos, kentjoer en piment de laatste halve minuut erbij.** Gemalen kruiden moeten even in de olie bakken om te gaan geuren, maar verbranden snel. Daarom komen ze als laatste.

5. **Kip terug, met tomaat, salam, bouillon en sojasaus. Deksel erop, twintig minuten op laag vuur.** Hier een belletje, daar een belletje. De kip gaart rustig en de salam geeft zijn geur af. Dijen met bot hebben vijf minuten meer nodig.
6. **Pas nu de ketjap manis. Deksel eraf, vuur hoger, en schep om tot de saus glanst en om de kip plakt.** Drie tot vijf minuten. Zo karamelliseert de suiker op de kip in plaats van op de bodem van de pan.
7. **Selderij erdoor, salam eruit, en meet 74 °C in de dikste dij.** Selderij op het eind blijft fris en groen. De dij is het laatst gaar: is de dij gaar, dan is alles gaar.

Tip. Het zoutwater is mijn eigen gewoonte; je mag het overslaan. Maar probeer het één keer: de kip blijft veel sappiger.

Als het misgaat

Zwart vanbuiten en rauw bij het bot – de ketjap manis ging er te vroeg in. Eerst garen, dan glaceren.

Taai – de pan kookte hard, of de kip heeft nooit in het zoutwater gelegen.

Smaakt het naar alleen zoete saus – laos, piment of selderij vergeten.

Te zout – sojasaus, bouillonblokje en zoutwater stapelen op. Gebruik na het zoutwater liever water dan een blokje, en proef voor je sojasaus toevoegt.

Restjes. Bak wat over is morgen door de nasi van gisteren (hoofdstuk 11).