

# Kipkluijjes



## Hapje, Hoofdgerecht

Gevogelte

**4 personen**

**Land:** Thailand

**Bereiding:** 20 minuten

**Seizoen:** hele jaar door



## Ingrediënten

- 1 kilo kipkluijjes (kipdrummetjes, geen vleugels)
- 2 el Thaise vissaus
- 2 tl Thaise rode curry pasta
- frituurolie

## Bereidingswijze

1. De kipkluijjes schoonmaken en afdrogen. Meng de kipkluijjes, vissaus en rode curry pasta in een middelgrote kom, dek deze af met plasticfolie en zet ze ca. 15-30 minuten. in de koelkast of op de aanrecht. Bepaal zelf hoeveel vissaus je wilt toevoegen, maar doe voorzichtig, zodat het niet te zout wordt.

2. Verhit olie in een diepe pan of frituurpan tot 130 graden en bak hierin steeds een aantal kipkluijfjes tegelijk (maar niet te veel) zo ongeveer 8 minuten totdat deze goudbruin zijn. Laat ze uitlekken op keukenpapier.
3. Serveer met rijst of patat met een lekkere salade erbij of als borrelhapje

## Tenslotte

Wat zijn nu eigenlijk kipkluijfjes. Bij AH zijn dat het onderste deel van een drumstick en heten daar ook kipkluijfjes. Bij de Vomar heten ze dan weer kipdrummetjes en bij mij op de markt heten ze weer borrelpootjes. Er zijn ook supermarkten waar ze weer met kipkluijfjes kippenvleugels bedoelen. **Piek Kai** (ปีกไก่) heten deze bovenstaande kipkluijfjes uit Thailand. Uit Indonesië komt het recept **Kipkluijfjes (Ajam) Peniki**. Ik gebruik voor dit recept kant-en-klare boemboe. Niet van Conimex (die het trouwens Paniki noemt) maar van "Kokki Djawa". Spoel 1 kilo kipkluijfjes af en dep droog met keukenpapier. Verhit 1 el zonnebloemolie in een wok en fruit de boemboe Peniki (100 gr) 2 min. Draai het vuur hoog, voeg de kip toe en roerbak 3 min. Blijf roeren om aanbranden te voorkomen. Voeg 2 el ketjap, 2 el suiker en 2 el water toe en roerbak nog 2 min. Draai het vuur laag en laat nog 10 min. sudderen. Roer regelmatig serveer als borrelhapje of als onderdeel van een rijsttafel. Wat ik ook wel eens doe is de **Boemboe Peniki** zelf maken. Dat doe ik zo: Pel 1 rode ui en 2 teentjes knoflook. Snijd de ui in vieren. Maak de ui, knoflook, 2 rode peper, 5 schijfjes verse gember of 2 tl gemberpoeder en 4 kemirie noten fijn in de vijzel, in de keukenmachine of met de staafmixer. Fruit het kruidenmengel even aan in 1 el olie in een koekenpan. Ga verder zoals boven omschreven. **Kipkluijfjes Buffalo** maak je door 125 gr bloem, 1/2 tl paprikapoeder, 1/2 tl cayennepeper en 1/2 tl zout in een kom goed te vermengen. Doe er 1 kilo kipkluijfjes bij en meng goed zodat het bloemmengsel de kluijfjes gelijkmatig bedekt. Dek schaal of kom af en zet 60 tot 90 minuten in de koelkast. Verhit de olie in een frituurpan tot 190 graden. De olie moet net genoeg zijn om de kluijfjes helemaal te bedekken. Doe 125 gr boter, 125 ml Southwestern saus, mespunt peper en mespunt knoflookpoeder in een kleine steelpan op laag vuur. Verhit tot de boter is gesmolten en de dip goed is gemengd. Haal van het vuur en bewaar. Frituur de vleugels in de hete olie gedurende 6 minuten, of tot delen van de kluijfjes bruin beginnen te worden. Haal van het vuur en serveer met de dip. Je vraagt je natuurlijk af wat South western saus is. Deze is moeilijk in de Nederlandse supermarkt te vinden, maar op de site van [www.kruidenenspecerijen.nl](http://www.kruidenenspecerijen.nl) is ie te vinden, maar als je dat niet wilt kun je nog het volgende doen: roer 3 el mayonaise, 1 el Dijon mosterd, 1,5 el sambal badjak, 1 gesnipperde/geperste teen knoflook, 0,5 el water, een snufje zout door elkaar. Tot slot **Kipkluijfjes Piri Piri** voor op de BBQ. Steek de barbecue aan. Meng 6 el olijfolie, 1 el chilipeper, 1 tl cayennepeper en 2 geperste tenen knoflook in een aluminium barbecuebakje. Voeg 500 gr kipkluijfjes toe en laat minimaal 30 min. marineren. Zet het bakje op de barbecue als deze heet is en laat de kip in ca. 12 min. gaar worden. Keer regelmatig. Bak de kip nog 2-3 min. uit het bakje direct op het rooster van de barbecue om een knapperig velletje te krijgen. Lekker met frites en tuinboontjes. Je kunt de kipkluijfjes ook in de oven bereiden. Verwarm de oven voor op 200 °C. Verdeel de kipkluijfjes over een met bakpapier beklede bakplaat en bak in ca. 25 min. gaar.