

Babi pangang

Ingrediënten

Vlees: 500 gram hamlappen
2 eetlepels ketjap
1 theelepel verse gember geraspt
1 teen knoflook geperst
3 eetlepels olijfolie
Peper/zout

1 rode paprika
1 ui
2 tenen knoflook
1 klein blikje tomatenpuree
1 theelepel verse gember geraspt
1 eetlepel sambal
2 eetlepels azijn
1 eetlepel bruine suiker
250 ml kippenbouillon (0,5 tablet)
Eventueel 1 eetlepel maïzena + 1 eetlepel water

Bereiding

Maak eerst de marinade van de olie, de ketjap, de verse gember, een teentje gehakte knoflook en wat peper en zout.

Snij het vlees in repen en laat het minimaal een uurtje (het liefst langer) marineren in de koelkast. Je kunt dit de avond van te voren klaar zetten.

Laat een grillpan goed heet worden. Grill het vlees aan weerszijden goudbruin en gaar en leg het vervolgens apart.

Pel en snipper de ui en hak de knoflook fijn. Fruit dit aan in wat olijfolie. Snijd de paprika in blokjes en bak deze mee. Voeg de tomatenpuree toe en bak dit mee. Door verhitting zal de tomatenpuree ontzuren.

Voeg de gember, de bouillon, de ketjap, de sambal, de azijn en de bruine suiker toe en roer er een gladde saus van. Laat dit ongeveer 10 minuten trekken. Breng de saus verder op smaak met zout en peper.

Vind je de saus te dun, doe dan het volgende: Maak een papje van de maïzena en een el water en voeg dit bij de saus. Laat de saus al roerende op een middelhoog vuur indikken.

Voeg het varkensvlees bij de saus en serveer de babi pangang met rijst en kroepoek.

Eetsmakelijk!

Onze *inspiratie*: Allerhande
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische
Boerderijwinkel