

Recept!

Babi Ketjap met Speklapjes

Ingrediënten

1 eetlepel olie
4 speklappen, in reepjes
1 grote ui, in dunne halve ringen
2 theelepels gember, geraspt of gesnipperd
2 teentjes knoflook, geperst
1 theelepel sambal oelek (meer naar smaak)
1 eetlepel tomatenketchup
4 eetlepels ketjap manis
150 milliliter warm water
800 gram wortelen
300 gram rijst

Bereiding

Verhit de olie in een koekenpan en bak de spekreepjes op half hoog vuur totdat ze bruin kleuren. Voeg de ui toe en bak totdat deze glazig zien. Voeg gember en knoflook toe en bak 1 minuut. Voeg sambal en tomatenketchup toe en roer. Schenk er water en ketjap bij en roer.

Laat de speklapjes 15-20 minuten op laag vuur pruttelen, zonder deksel op de pan. Roer regelmatig. Voeg kleine beetje water toe als de saus te kleverig is voordat de speklapjes goed gaar zijn. Let wel op, want het hoort een vrij dik, plakkerig sausje te zijn.

Serveer met rijst en wortelen

Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: www.missfromage.nl
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos

Biologische
Boerderijwinkel