

Ingrediënten voor 4 personen

1 pond varkensvlees of hamlappen, 1 eetlepel keukenstroop, 2 grote uien, wat knoflookpoeder of 1 of meer teentjes, 3 eetlepels bruine suiker, 5 eetlepels zoete ketjap, 1 theelepel sambal oelak, 1 bouillonblokje, 2 kleine blikjes tomatenpuree, 1 potje atjar tjampoer, wat maizena om te binden, zout, peper en 125 gram boter

Tijd: 0-10 min.
Keuken: Chinees
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Babi Pangang

Dit keer zonder zakjes of pakjes

Hulpmiddelen

Snijmes en -plank, knoflookpers of -rasp, wok of hapjespan, pan voor het koken van rijst

Vorbereiding

Snij het vlees in dobbelsteentjes, en de uien in grove snippers. Pers de knoflook of rasp hem. Laat de atjar tjampoer uitlekken

Bereidingswijze

Doe de boter in de pan en braad het vlees mooi bruin. Voeg peper en zout naar smaak toe. Voeg de uien en de knoflook toe en fruit ze mee. Als ze mooi van kleur zijn, doe je de bruine suiker, de ketjap en de sambal erbij, en laat je het lekker sudderen. In een steelpan doe je 2,5 dl. water. Hierbij voeg je de tomatenpuree, het bouillonblokje en de keukenstroop (GEEN appelstroop) toe. Breng dit mengsel aan de kook en zorg dat het blokje en de stroop helemaal opgelost zijn in het water. Voeg hierna het vocht toe aan de pan met vlees. Laat het zachtjes pruttelen en kook intussen de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking gaar. Op het laatst doe je de atjar bij het vlees en bind je de saus aan met wat maizena. Eet smakelijk

Serveertips

Lekker met wat kroepoek of eventueel met mie

