

Ingrediënten voor 4 personen

1 pak rijst 500 gram
varkenspoulet 3 uien 1 bakje (gesneden) champignons 2 teentjes knoflook 1 pakje conimex nasikruiden 5 eetlepels Ketjap Manis 5 eetlepels tomatenketchup 1 theelepel sambal 1 eetlepel pindakaas 1 eetlepel bruine suiker 1 kopje water

Tijd: > 1 uur
Keuken: Nederlands
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Duivels pruttelpotje

Lekker rijstgerecht dat bij eenieder in de smaak valt.

Hulpmiddelen

Knflookpers, spatel, braadpan en kookpan

Vorbereiding

Het is makkelijk om alle hoeveelheden vast in kleine bakjes op het aanrecht te plaatsen. Dit vergemakkelijkt het bereiden van dit recept.

Bereidingswijze

Bak het vlees lekker bruin. Haal het vlees eruit en fruit de uienringen, de champignons en de twee uitgeperste teentjes knoflook in de pan. Voeg daarna het vlees weer toe. Voeg de sambal en de nasikruiden (recht uit het zakje) toe. Goed doorroeren. Laat 15 minuten op een zacht vuur staan. Voeg daarna de tomatenketchup, de Ketjap manis, pindakaas en bruine suiker toe. Schenk ook het kopje water erbij. Dit geheel op een zacht vuur, onder regelmatig doorroeren, 1 uur laten pruttelen. Indien de saus te dik is kan er een kleine hoeveelheid water worden toegevoegd.

Serveertips

Maak een tulband van rijst en schep in het midden het pruttelpotje. Lekker met frisse koolsalade of komkommersalade. Wij eten dit vaak als we met meerdere mensen zijn en gemakkelijk willen eten. Dit gerecht kun je namelijk van te voren maken en opwarmen als alle gasten er zijn.