

Ingrediënten voor 4 personen

600 g speklappen in reepjes 2
uien, fijn 4 teentjes knoflook, fijn
250 g erwten 1 kleine prei in
halve ringen gesneden margarine
1 t zout 1/2 kop Indonesische
Taojtjo(verkrijgbaar bij de toko) 1 t
gemberpoeder 1/2 t peper 1/2
kop sojasaus

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Aziatisch
Smaak: Hartig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Babi taojtjo

Deze heeft een echt eigen unieke smaak.

Bereidingswijze

1. Bak vlees bruin in margarine. 2. Voeg kruiden toe en bak ze mee. 3. Voeg toe de prei, taojtjo, sojasaus en precies zoveel water dat de vlees net niet eronder staat. 4. Laat mengsel gaar stoven en tot saus wat dikker is geworden. 5. Voeg erwten erbij zo 10 min. voor recept klaar is.

Serveertips

Als blik erwten gebruikt worden moet die alleen maar even aan het einde van kooktijd mee voorverwarmd worden.