

Ingrediënten voor 4 personen

500 gram varkensvlees3 el
arachide olie1 snufje zout1 el
peterselie, fijngehakt2 tenen
knoflook, gesnipperd2 uien
gesnipperd2 el ketjap manis25
gram verse gember1 el
tomatenpuree1 snufje peper.

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Indonesisch
Smaak: Hartig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Stoofpot met ketjap en verse gember

Een stoofgerecht uit een crockpot is zo lekker en gezond, ik raad het iedereen aan.

Vorbereiding

Schil de gember en rasp het fijn.

Bereidingswijze

Verhit de olie in een pan en zet het vuur laag. Bak de varkenslappen aan beiden kanten zachtjes bruin. Haal het vlees uit de pan. Bak de ui in ca. 3 minuten zachtjes glazig. Roer de tomatenpuree, de gember, de knoflook en de ketjap erdoor en bak het geheel nog 1 minuut. Roer er de vleesbouillon door. Leg het vlees in de crockpot. Schenk daar het kruidenmengsel over. Leg het deksel op de slow-cooker en zet hem 1 uur op hoog, en daarna 6-8 uur op laag.

Serveertips

Serveer met de fijngehakte peterselie. Lekker met pandanrijst en chinese kool.