

Ingrediënten voor 4 personen

**Tijd:** > 1 uur  
**Keuken:** Chinees  
**Smaak:** Hartig  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Baby pangang

Niet authentiek, maar gewoon erg lekker en makkelijk te bereiden.

### Bereidingswijze

Ingrediënten: 500 gr varkenslappen, bijv. hamlappen zout en peper 5 el boter (olie kan ook) Marinade: 1 ui, heel fijn gesneden of geraspt 2 teentjes knoflook, geperst 2 tl djahe 1 tl laos 1 tl sereh 3 et ketjap manis Babi pangang saus: 1 el boter 1 gesnipperde ui 2 teentjes geperste knoflook blikje tomatenpuree (70 gr) ½ el bruine basterd ½ bouillonblokje papje van: 2 el maïzena, 2el sherry, 2 el ketjap, 1 dl water. Bereiding: Vlees droogdeppen, zout en peper erop. Marinade ingrediënten vermengen en vlees hiermee bestrijken. Een uur (of langer) in laten trekken. Dan vlees in de boter aanbakken en garen (afhankelijk van gekozen vlees)en op een schaal doen. Voor de saus alles boven papje aanbakken/fruïten, in steelpan en het papje daarna toevoegen even doorkoken en tot slot het bakvet van het vlees erdoor doen. Over het vlees schenken en meteen opdienen.

### Serveertips

Met rijst, atjar en kroepoek.