

Ingrediënten voor 2 personen

350 g hamlappen 4 teentjes  
knoflook 2 cm verse gember zout  
en peper 2 bakbananen (grote  
groene bananen) 500 ml  
zonnebloemolie 4 EL MeiAsia  
Ketjap 1 EL wokolie

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Indonesisch  
**Smaak:** Neutraal  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Babi Ketjap

### Bereidingswijze

Snijd de hamlappen in blokjes. Pel en snipper de knoflook. Schil de gemberwortel en snipper fijn. Meng de hamblokjes met de knoflook, gember en zout en peper naar smaak en laat de smaken 30 minuten intrekken (niet in de koelkast). Verhit de olie in een koekenpan en bak het vlees rondom bruin, op niet te hoog vuur om het verbranden van de knoflook te voorkomen. Giet de ketjap bij het vlees en 2 eetlepels heet water en dek de koekenpan af. Laat het vlees op laag vuur 20 minuten sudderen. Breng op smaak met zout en peper. Schil de bananen en spoel ze af met koud water. Droog ze met keukenpapier en snijd ze in schijfjes van 2 cm. Verhit de olie in een wok (tot 160 °C) en frituur de schijfjes in gedeelten, 4 à 5 minuten per kant. Laat ze uitlekken op keukenpapier en bestrooi ze met zout. Serveer de babi ketjap met de bakbananen. Lekker met rode rijst.

