

Ingrediënten voor 4 personen

1 kilo verse hamlappen 2 uien 2 tenen knoflook 1 dl ketjap manis 1 tl gemberpoeder Zwarte peper uit je molen Zeezout snuffje 2 flinke el arachideolie (pindaolie) ¼ - 1 tl sambal 2 dl kokend water

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Indonesisch
Smaak: Zoet
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Ja
Vegetarisch: Nee

Overheerlijke babi ketjap uit m`n eigen keuken

Echt een heerlijke babi ketjap, lekker zoet en toch wat pittig. Dit is echt heel snel te maken, geen moeilijke kunstjes. Dit wordt in Indonesië veel gegeten met sajoer boontjes als bijgerecht en over de witte rijst. Heerlijke, snelle, Indonesische maaltijd die er bovendien nog leuk uitziet ook.

Hulpmiddelen

Wok

Bereidingswijze

Neem de hamlappen en snij ze in blokjes. Bestrooi ze met zout en peper. Neem een wok, doe de arachide olie er in en wok de blokjes aan alle kanten mooi goedbruin. Snipper de uien en de knoflook en doe er bij. Wok ze lekker mee totdat ze gaan verkleuren. Voeg nu de gemberpoeder, de sambal en de ketjap toe. Even lekker rond roeren. Voeg er nu nog ongeveer 2 dl kokend water aan toe en nog 20 minuten laten pruttelen. Het mengsel wordt nu mooi bruin, de smaken verdelen zich en laat het dan even wat inkoken. Nu heb je een overheerlijke babi ketjap. Doodsimpel, 35 min. werk en zo lekker dus smullen maar weer.

Serveertips

Lekker met sajoer (hete) boontjes als bijgerecht en gekookte witte rijst.

