

### Ingrediënten voor 4 personen

1 kilo varkensvlees(ik heb uitgebeende schouderkarbonade gebruikt) 1 liter zonnebloemolie  
Ingrediënten marinade: 3 eetlepels zonnebloemolie 1 ui heel fijn gesneden 1 stukje gember van ongeveer 1 cm 2 teentjes knoflook 2 theelepels five-spice 4 eetlepels ketjap manis scheutje witte wijnazijn 1/2 theelepel zout  
Ingrediënten saus: 2 kopjes water 2 theelepels olie 1 ui fijngesneden 1 teentje knoflook 1 theelepel gemberpoeder 1 eetlepel tomatenpuree 3 eetlepels tomatenketchup 3 eetlepels sweet chilisaus 3 eetlepels citroensap 1 1/2 eetlepel witte wijnazijn 4 eetlepels licht bruine basterdsuiker snufje zout evt. 1 eetlepel aardappelzetmeel sambal

**Tijd:** > 2 uur  
**Keuken:** Chinees  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee



## Babi pangang

Een super slowcooker recept!

### Hulpmiddelen

Slowcooker

### Bereidingswijze

Zorg ervoor dat je vlees een dikte heeft van ongeveer 1 a 1/2 cm. Rasp de gember en knoflook. Meng alle ingrediënten voor de marinade en meng deze door het vlees. Laat het vlees minimaal 2 uur marinieren. Nog lekkerder is om het een nachtje in de marinade te laten liggen. Doe het vlees met alle marinade in een pan. Ik heb zelf de Slowcooker gebruikt. Het vlees heb ik 2 uur op de hoge stand gezet en nog 3 uur op de lage stand. Je kunt ook gewoon het vlees op een laag pitje op het vuur laten sudderen. Ik vermoed dat een uur op een laag pitje genoeg moet zijn, maar dat is een kwestie van proberen. Maak ondertussen de saus. Bak de ui en knoflook, laat deze niet bruin worden. Voeg de tomatenpuree toe en roerbak deze even mee. Voeg de overige ingrediënten (niet de aardappelzetmeel) toe en meng dit goed door elkaar. Laat de saus rustig pruttelen. Wil je de saus wat dikker, meng dan de aardappelzetmeel met 2 eetlepels water en voeg dit toe aan de saus. Meng alles goed door elkaar en laat het even op laag vuur staan. Haal het vlees uit de pan en dep deze droog. Verhit de zonnebloem olie in een pan en frituur elke plak vlees aan beide kanten een minuut.

### Serveertips

Lekker met kroepoek en atjar.