

## Ingrediënten voor 3 personen

500 gr Sukade of hamlap 2 Grote uien 1 Runderbouillon blokje 4 Teentjes knoflook 2 tl Djahé / gemberpoeder 2 tl Laos / Thaise gemberpoeder Halve tl trassi 5 Kruidnagels 2 Laurierblaadjes 5 el Ketjap manis 1,5 el Sambal 75 gr Boter Kopje water (200ml)

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

## Pepervlees. Een traditioneel familie recept.

Dit recept komt uit de familie van Bianca Kiezenberg. Bianca weet haar recepten op een mooie bijzondere manier neer te zetten, door er een tekening van te maken. Ze deelt deze recepten onder andere op Facebook. Ik vind dit een lekker recept! Wel een volle smaak. De kruidnagel is er goed in terug te vinden. Ik vind het wel bij de koudere dagen passen. Voor 4 personen vond ik het iets te weinig. Deze heb ik naar 3 gezet. Bij het recept hoort een verhaal: (tekst Bianca Kiezenberg) Achter dit recept zit een speciaal verhaal dat ik eerst graag vertel! Dit recept is echt traditioneel in de familie van mijn vriend. De vader van mijn vriend komt uit Tjimahi, Indonesië en zijn moeder komt uit Zeist. Het recept is naar onze mening een mengmoes van Indonesische en Nederlandse roots en ontstaan door de ouders van mijn vriend zelf! Want het recept is eigenlijk nergens te vinden met deze naam en ingrediëntenlijst. Maar in de familie is Pepervlees een groots begrip! Vandaar mijn illustratie zo gemaakt is. Ook als een soort ode aan hen, want helaas zijn de ouders van mijn vriend er niet meer, maar ben ik blij dat ik regelmatig met ze in de keuken heb mogen staan en kan dit recept na ruim 11 jaar, bij wijze van, met de ogen dicht maken

## Bereidingswijze

1. SNIJDEN - Snij het vlees in blokjes van 3 centimeter - Snipper de ui - Pers de knoflook 2. BRADEN - Smelt het boter in de pan - Braad het vlees aan - Voeg de ui en knoflook toe en fruit tot de ui glazig is - Voeg de kruiden, sambal, trassi, bouillon blokje, ketjap en water toe 3. SUDDEREN - Sudder het vlees, op laag vuur, tot het bijna uit elkaar valt. 2 tot 3 uur. Voeg water toe als het te droog wordt.

## Serveertips

- Gebruik een ouderwets petroleum brander. Het vuur staat dan precies zo laag dat je er bijna geen omkijken naar hebt - Vervang de djahé voor 4 cm verse gember en de laos voor 5 cm verse laos

