

Ingrediënten voor 2 personen

2 eetlepels arachideolie of zonnebloemolie Peper, zout, 2 schouderkarbonaden 1 flinke ui, in halve ringen 1 teentje knoflook, gesnipperd 1 theelepeltje sambal naar smaak Sap van ½ citroen 4 eetlepels ketjap manis (zoete ketjap) 1 theelepel bruine basterdsuiker 1 eetlepel gembersiroop

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Indonesisch
Gang: Bijgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Schouderkarbonade met gebakken uien in een lekkere pittige ketjapsaus

Een lekkere sappig karbonade gaat er altijd wel in, maar deze in een lekkere pittige ketjapsaus is wel heel erg lekker. Wij hebben deze karbonade gegeten bij stampot koolraap, maar ik stel me zo voor dat deze karbonade ook heel erg lekker is bij zuurkoolstampot of boerenkoolstampot en natuurlijk ook bij hutspot. Weer eens iets anders dan worst bij de stampot.

Hulpmiddelen

Koekenpan

Bereidingswijze

Zorg ervoor dat de karbonades voordat je gaat bakken op kamertemperatuur zijn. Kruid het vlees met peper en zout. Verhit de olie in de koekenpan en bak de karbonades op vrij hoge temperatuur rondom bruin Haal het vlees uit de pan en hou apart. Zet de warmtebron lager en bak in het overgebleven bakvet de uien en de knoflook lichtbruin. Bak de sambal 1 minuut mee. Voeg de ketjap, citroensap, ½ dl water, basterdsuiker en gembersiroop toe. Breng de saus aan de kook. Leg de karbonades in de saus en laat de karbonades in plm. 15 tot 20 minuten op een lage warmtebron lekker gaar worden. Af en toe omkeren. Voeg eventueel nog wat water toe

Serveertips

In plaats van gembersiroop kun je ook 1 theelepel gemberpoeder = djahé toevoegen