



Babi pangang net als bij de Chinees

2 PERSONEN

30 + 60 minuten

DIT HEB JE NODIG

marinade vlees

- 250 g hamlappen of varkenshaas*
- ½ teen knoflook
- 1 el oestersaus
- 1 el sojasaus
- ½ el bruine basterdsuiker
- ¼ tl sambal

voor de babi pangang saus

- ½ ui
- 1 teen knoflook
- 1 el gembersiroop
- 100 g gezeefde tomaten
- 2 el bruine basterdsuiker
- 1 el ketchup
- 100 ml water
- ½ el sojasaus
- ½ el maïzena
- olie om in te bakken
- atjar tjampoer om te serveren

MATERIAAL: ruime koekenpan

ZO MAAK JE HET

1. Snij de hamlappen of varkenshaas in dunne repen en marineer het met de rest van ingrediënten voor de marinade.
2. Laat het vlees nu minimaal 1 uur of (bij voorkeur) langer marineren.
3. Na het marineren bak je het vlees in een klein beetje olie in een ruime koekenpan, gaar en goudbruin.
4. Zorg ervoor dat je de marinade inkookt zodat je het vlees ook iets krokant kunt bakken.
5. Maak tegelijkertijd de saus door het uitje fijn te snipperen.
6. Verhit een beetje olie in een steelpan met dikke bodem en fruit het uitje aan tot deze zacht en glazig is.
7. Knijp dan het knoflookteentje uit en voeg deze toe.
8. Bak even kort mee.
9. Voeg dan de overige ingrediënten toe (m.u.v. de maïzena) en kook de saus in.
10. Maak een papje van de maïzena door deze te mengen met een beetje koud water en giet het bij de saus.
11. Kook de saus iets in tot het de dikte heeft van chilisaus.
12. Serveer de saus over de stukjes gebakken varkensvlees eventueel met een beetje atjar tjampoer, rijst en komkommer erbij.

TIP: Je kunt dit recept zowel met hamlappen als met varkenshaas maken. Varkenshaas is malser dan hamlappen, hamlappen zijn voordeliger.

BRON: eefkooktzo.nl

