



Gestoofd varkensvlees in kruidig zoete saus - Babi Ketjap

2 personen

⌚ 20 minuten + 2 uur

Dit heb je nodig:

- 🍴 500 g doorregen varkenslappen (procureur)
- 🍴 1 rode ui (groot)
- 🍴 4 knoflook tenen
- 🍴 2 cm gember wortel
- 🍴 3 steranijs
- 🍴 1 el tomatenpuree
- 🍴 1 el basterdsuiker (bruin)
- 🍴 4 el ketjap manis
- 🍴 zout (naar smaak)
- 🍴 witte peper (naar smaak)
- 🍴 1 tl citroensap
- 🍴 2 el olie
- 🍴 30 g boter
- 🍴 200 ml water

Materiaal: keukenpapier, braadpan

Zo maak je het:

1. Snij het vlees in eenhups blokken.
2. Niet te klein, want het vlees slinkt behoorlijk tijdens het sudderen.
3. Dep het vlees droog met keukenpapier.
4. Maak de ui en knoflook schoon en snipper ze fijn.
5. Schil en rasp de verse gember.
6. Verhit de boter en olie in een wok op middelhoog vuur.
7. Voeg de ui en knoflook toe.
8. Laat fruiten totdat het goudgeel is.
9. Voeg het vlees toe en braad het rondom aan.
10. Voeg gember, steranijs, tomatenpuree, basterdsuiker, ketjap manis en citroensap toe.
11. Voeg zout en witte peper toe naar smaak.
12. Schep het geheel een paar keer om.
13. Voeg nu het water toe en breng alles aan de kook.
14. Draai het vuur laag en laat het geheel ongeveer 2 uur zachtjes sudderen totdat het vlees zacht is.
15. Vergeet niet af en toe te roeren.
16. Wanneer nodig water toevoegen.
17. Als het vlees mooi zacht is, het vuur iets hoger zetten om de saus te laten inkoken.

TIP: serveer met witte rijst of nasi.

BRON: [AI](#)



Selamat makan