



Indische speklapjes in ketjapsaus - Irisan perut babi dalam saus kecap

Meestal worden speklappen krokant gebakken in de koekenpan. Deze Indische speklapjes, worden zachtjes gaar gesmoord in een verrukkelijke ketjapsaus. Het resultaat is om je vingers bij af te

likken!

2 personen

🕒 60 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 300 g à la minute speklappen
- 🍴 ½ ui, gepeld en fijngesnipperd
- 🍴 1 knoflookteen, gepeld en uitgeperst
- 🍴 1½ cm gemberwortel, geschild en fijngeraspt
- 🍴 25 ml ketjap manis
- 🍴 ½ tl sambal manis
- 🍴 ½ el rijstazijn
- 🍴 ½ el honing
- 🍴 3½ el warm water
- 🍴 ½ el maizena om te binden, optioneel

voor de garnering

- 🍴 lente-ui, fijngesneden
- 🍴 seroendeng

voor erbij

- 🍴 witte rijst
- 🍴 atjar ketimun

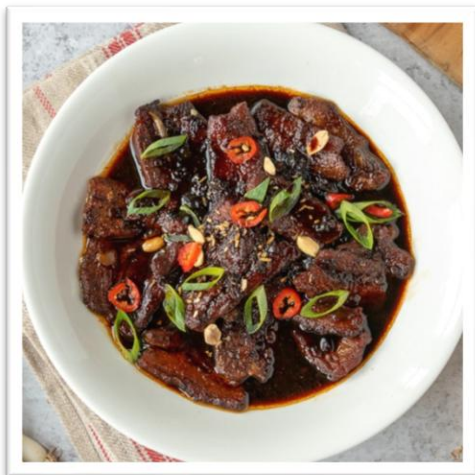
Materiaal: koekenpan met deksel

Zo maak je het:

1. Snijd elke speklap in 4 stukken.
2. Bestrooi ze met zout en peper.
3. Verhit een koekenpan met een scheutje olie en bak de speklapjes in een enkele laag aan beide kanten goudbruin.
4. Je zult ze in meerdere porties moeten bakken omdat het anders niet past.
5. Schep de speklapjes op een bord en zet opzij.
6. Giet het overtollige bakvet in de koekenpan weg.
7. Zorg dat er ongeveer 1 el bakvet achterblijft in de pan.
8. Voeg de ui, knoflook en gember toe aan het achtergebleven bakvet en bak op middelhoog vuur tot de ui zacht is.
9. Voeg de ketjap, sambal, rijstazijn, honing en het water toe en breng aan de kook.
10. Leg de speklapjes in de ketjapsaus (ze moeten net onderstaan, voeg anders meer water toe) en doe de deksel op de pan.
11. Zet het vuur laag en smoor de speklapjes circa 1 uur, of tot ze heel zacht zijn.
12. Het vocht mag niet meer koken, slechts heel zachtjes pruttelen.
13. Bind de ketjapsaus voor serveren desgewenst met een maizenapapje als hij te dun is.
14. Roer hiervoor ½ el maizena tot een glad papje met koud water en voeg hiervan al roerend een beetje (je hoeft niet alles te gebruiken) toe aan de saus tot hij de gewenste dikte heeft.
15. Bestrooi de Indische speklapjes voor serveren met lente-ui en seroendeng.
16. Serveer met witte rijst, en zoetzure komkommer (atjar ketimun)

TIP: In plaats van speklappen kun je dit recept ook maken met kippendijen, kipfilet of hamlappen. Houd er wel rekening mee dat deze allemaal een andere bereidingstijd hebben.

BRON: AI



Selamat makan