



Mals varkensvlees in ketjap saus - Babi ketjap

-Babi ketjap is Indonesisch zacht gestoofd varkensvlees in een zoete, hartige ketjapsaus. Maak het met schouderkarbonade of procureur, omdat dat vlees lekker mals wordt. Na 90 minuten zachtjes stoven is het vlees mooi zacht en is de

saus helemaal in het vlees getrokken.

2 personen

⌚ 15 + 90 á 120 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 500 g schouderkarbonades met bot, of
- 🍴 400 g procureur/varkensschouder zonder bot
- 🍴 1 el zonnebloemolie
- 🍴 1 ui, gesnipperd
- 🍴 2 knoflooktenen, fijngehakt
- 🍴 ½ el verse gember, geraspt
- 🍴 65 ml ketjap manis
- 🍴 1 el ketjap asin of sojasaus
- 🍴 75 ml kippenbouillon (minder zout) of water
- 🍴 ½ el donkere basterdsuiker
- 🍴 ½ tl gemalen koriander
- 🍴 ¼ tl witte peper
- 🍴 ½ tl sambal manis, of meer naar smaak

optioneel

- 🍴 ½ steranijs
- 🍴 ½ kaneelstokje

voor erbij

- 🍴 witte rijst of nasi goreng,
- 🍴 sajoerboontjes of komkommersalade
- 🍴 atjar tjampoer
- 🍴 kroepoek
- 🍴 gebakken uitjes
- 🍴 seroendeng

Zo maak je het:

1. Snijd het bot uit de schouderkarbonades en snijd het vlees in blokjes van ongeveer 3 cm.
2. Gebruik je procureur of varkensschouder zonder bot, snijd het vlees dan direct in blokjes.
3. Bestrooi met zout en peper.
4. Verhit de zonnebloemolie in een braadpan.
5. Bak het vlees in porties rondom goudbruin.
6. Schep aangebraden vlees uit de pan en bak de volgende portie.
7. Doe daarna al het vlees terug in de pan.
8. Voeg de ui, knoflook en gember toe en bak mee tot ze zacht zijn en licht beginnen te kleuren.
9. Voeg de ketjap manis, ketjap asin, bouillon, basterdsuiker, koriander, witte peper en sambal toe.
10. Voeg eventueel de steranijs en het kaneelstokje toe.
11. Roer goed door.
12. Breng aan de kook en zet het vuur daarna zo laag mogelijk.
13. Leg de deksel schuin op de pan en laat het vlees 1 tot 2 uur zachtjes sudderen.
14. Iets langer of korter kan ook, dat ligt aan het vlees dat je gebruikt.
15. Roer af en toe.
16. Voeg een klein scheutje water toe als de saus te dik wordt voordat het vlees mals is.
17. Is het vlees zacht, maar de saus te dun?
18. Laat de saus verder inkoken of bind hem eventueel met een maïzenapapje.
19. Roer 1 tl maïzena los met een beetje koud water tot een glad papje.
20. Roer dit door de babi ketjap.
21. Laat nog 1 minuut zachtjes pruttelen, tot de saus iets dikker is.
22. Serveer met witte rijst of nasi goreng, sajoerboontjes of een frisse komkommersalade.
23. Ook lekker erbij: atjar tjampoer, kroepoek, gebakken uitjes en seroendeng.

TIP: De smaak wordt voller als je de babi ketjap een dag laat staan en rustig opnieuw opwarmt.

BRON: AI



Selamat makan