



Speklapjes in ketjap-tomatensaus - Irisan perut babi dalam saus tomat ketjap

Meestal worden speklapjes in de koekenpan of op de barbecue gebakken. Speklapjes stoven is iets minder bekend. Terwijl op deze manier het verrukkelijke spekvet samensmelt met de tomaat en ketjap. Om je vingers bij

op te eten, zo lekker!

2 personen

⌚ 35 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 1 el zonnebloemolie
- 🍴 2 scharrel speklappen
- 🍴 ½ ui gesnipperd
- 🍴 1 teen knoflook in plakjes
- 🍴 2 tomaten in stukken
- 🍴 3½ el ketjap manis
- 🍴 ½ bosui fijn gesneden
- 🍴 witte rijst

voor de seroendeng*

- 🍴 ½ tl komijn, gemalen
- 🍴 ½ tl korianderzaad, gemalen
- 🍴 25 g gemalen kokos
- 🍴 25 g gedopte pinda's

Materiaal: stoofpan

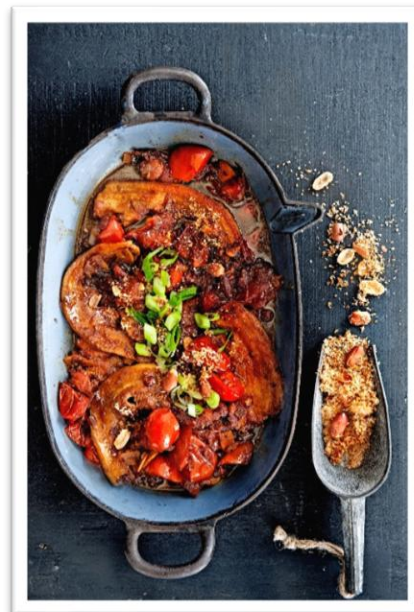
Zo maak je het:

1. Verhit de olie in een stoofpan.
2. Bestrooi de speklappen met zout en peper.
3. Bak het vlees in ± 4 minuten bruin aan.
4. Neem de speklappen uit de pan.
5. Bak in het bakvet de ui met de knoflook.
6. Schep de tomaat erdoor en bak ± 2 minuten mee.
7. Voeg de ketjap met 1½ el water toe en breng aan de kook.
8. Draai het vuur laag en stoof de speklappen afgedekt in ± 20 minuten gaar.
9. Haal de laatste 5 minuten het deksel van de pan en laat het stoofvocht iets inkoken.
10. Bestrooi de speklappen met de bosui en serveer met witte rijst en seroendeng.

*** De seroendeng moet je absoluut zelf maken!**

- 🍴 Dat is heel eenvoudig...
- 🍴 Verhit in een koekenpan een beetje zonnebloemolie.
- 🍴 Fruit de gemalen komijn en het gemalen korianderzaad tot de specerijen geuren.
- 🍴 Schep de gemalen kokos erdoor en bak tot de kokos goudgeel kleurt.
- 🍴 Schep de gedopte pinda's erdoor en bak nog 1-2 minuten.
- 🍴 Breng op smaak met zout en laat afkoelen.
- 🍴 Bewaar de seroendeng in een luchtdicht afgesloten pot.

BRON: deliciousmagazine.nl



Selamat makan