

Babi Ketjap

Van babi ketjap zijn verschillende versies te maken. Deze is een oud en regelmatig aangepast familierecept.

Ingrediënten:

500 gr varkensvlees
200 gr speklapjes
5 cm gember (jahe/djahé)
5 sjalotten
5 teentjes knoflook
5 rode rawits
1 eetl gula jawa
1 limoen, uitgeperst
50-75 ml ketjap manis
eetl olie
300 ml water



Bereiding:

Snijd het vlees in stukjes. Meng dit samen met de fijngesneden sjalotten, de fijngesneden knoflook, de fijngehakte gember en de fijngesneden rawits. Verhit de olie in een braadpan en voeg het vleesmengsel daaraan toe. Even roeren en dan het water toevoegen, samen met de ketjap en het limoensap. Dan de gula jawa toevoegen en het vlees zachtjes laten gaar stoven. Naar smaak ketjap toevoegen.

Indien je het wat pittiger wilt hebben, dan een extra rawit of lombok toevoegen.

Eventueel kan ook wat extra gember worden toegevoegd.

Kijk ook op: www.pcstef.nl