

# **BABI PANGANG SAUS**

Aantal personen: 4.

Bereidingstijd: 10 minuten.

Voor circa 3 deciliter.

Ingrediënten:

1 ui,  
2 teentjes knoflook,  
1 eetlepel arachideolie,  
2 deciliter bouillon (eventueel van tablet),  
1 theelepel djahé (gemberpoeder),  
1 theelepel sambal oelek,  
4 eetlepels tomatenpuree,  
1 eetlepel droge sherry of Chinese rijstwijijn,  
2 eetlepels Javaanse suiker of bruine  
basterdsuiker,  
1 eetlepel ketjap manis (Conimex).



Bereiding:

Hak de ui en knoflook ragfijn.

Verhit de olie in een wadjan of wok.

Fruit de ui en de knoflook er gedurende 2 minuten in.

Voeg vervolgens bouillon, djahé, sambal oelek, tomatenpuree, sherry of rijstwijijn en suiker toe.

Blijf zolang roeren tot er een egaal mengsel is verkregen.

Laat de saus 3 minuten op een laag afgestelde warmtebron zachtjes pruttelen.

Roer de ketjap manis erdoor en voeg eventueel 1 à 2 eetlepels kokend water toe.

Tip:

Deze Indonesische babi pangang saus dient u bij het gelijknamige gerecht te geven.

De saus past overigens ook heel goed bij geroosterde vis en gevogelte.

Deze saus kan ingevroren worden.

Kijk ook op: [www.pcstef.nl](http://www.pcstef.nl)