

Besengek – Geroosterd varkensvlees in saus

Ingrediënten:

500 gram varkenslappen
200 ml santen
2 uien
4 teentjes knoflook
1 rode lombok
4 kemirienoten
half blokje trassi
fijngemalen Javaanse suiker
2 eetlepels olie
3 theelepels ketoembar
3 theelepels djinten
1 stukje gemberwortel
2 eetlepels asem
1 stukje sereh
2 blaadjes salam
3 plakjes laoswortel
zout



Bereiding:

Halveer de lombok en verwijder de zaadjes.

Stop de lombok samen met de knoflook, ui, kemirrie, trassi en de Javaanse suiker in de keukenmachine.

Laat het mengsel voor circa 5 minuten fruiten in wat olie.

Halveer de varkenslappen.

Voeg vervolgens de varkenslappen, laos, djinten, ketoembar, gemberwortel, asem, sereh, salam en santen toe aan het kruidenmengsel.

Laat het in circa 30 minuten gaar stoven en breng het op smaak met zout.

Laat het afkoelen en bewaar het afgedekt in de koelkast.

Verwarm de grill voor en vet het rooster in.

Haal de varkenslappen uit de saus en leg het vlak onder de grill voor circa 10 minuten tot het een goudbruine kleur heeft.

Vergeet niet de varkenslappen om te keren.

Verwijder de salam, gember, sereh en laos uit de saus en verwarm het op.

Leg het vlees op een schaal en giet de saus er overheen.