



Babi pangang

Malse reepjes varkensvlees in een zoetzure rode saus met atjar. Een geliefde Chinees-Indische klassieker die perfect past bij witte rijst.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	25'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 600 gr varkensschouder in reepjes
- 2 el sojasaus
- 1 el vijfkruidenpoeder
- 2 teentjes look, fijngesneden
- 3 el arachideolie
- 1 ui in halve ringen
- 4 el ketchup
- 3 el suiker
- 3 el witte azijn

2 el sojasaus
1 el sambal
200 ml water
1 kl maïzena met wat water
150 gr atjar tjampoer

Bereidingswijze

1. Meng het varkensvlees met 2 el sojasaus, het vijfkruidenpoeder en de look. Laat 15 minuten marinieren.
2. Verhit 2 el olie in een wok en bak het vlees in porties bruin en gaar, ongeveer 8 minuten. Haal uit de wok.
3. Doe de rest van de olie in de wok en fruit de ui glazig.
4. Voeg de ketchup, suiker, azijn, sojasaus, sambal en het water toe. Breng aan de kook.
5. Bind de saus met de aangelengde maïzena tot ze mooi glanst en laat 3 minuten pruttelen.
6. Doe het vlees terug in de saus, warm alles goed door en serveer met de atjar en witte rijst.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)