



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 gesneden
- 2 el sojasaus (voor de marinade)
- 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 (voor de saus)
1 el sambal oelek
200 ml water
1 kl maïzena, aangelengd met 1 el koud water
150 gr atjar tjampoer

Bereidingswijze

- 1.** Meng de reepjes varkensvlees met 2 el sojasaus, het vijfkruidenpoeder en de look. Laat het vlees minstens 15 minuten marineren op kamertemperatuur.
- 2.** Verhit 2 el arachideolie in een wok op hoog vuur. Bak het vlees in twee of drie porties rondom bruin en gaar, ongeveer 6 tot 8 minuten per portie. Schep het vlees uit de wok en houd warm.
- 3.** Voeg de resterende 1 el olie toe aan de wok en fruit de ui op middelhoog vuur glazig, ongeveer 3 minuten.
- 4.** Voeg de ketchup, suiker, witte azijn, 2 el sojasaus, sambal en het water toe. Roer goed en breng de saus aan de kook.
- 5.** Roer de aangelengde maïzena door de saus en laat 2 tot 3 minuten pruttelen op laag vuur tot de saus mooi glanst en licht gebonden is.
- 6.** Voeg het vlees terug toe aan de saus en warm alles nog 2 minuten goed door. Serveer meteen met de atjar tjampoer en witte rijst.

Tip

Snijd het varkensvlees tegen de draad in voor malse reepjes.
Bak het vlees in kleine porties zodat het echte kleur krijgt in de wok en niet begint te stoven.

Lekker met

Witte gestoomde rijst en atjar tjampoer.

Dranktip

Een licht gekoeld Chinees bier of een fruitige rosé past uitstekend bij de zoetzure saus.