



Babi ketjap

Malse blokjes varkensvlees langzaam gestoofd in een zoete ketjapsaus met gember en look. Een populaire Indonesische stoofpot met diepe smaak.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	75'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

800 g varkensschouder in blokken
5 el ketjap manis
2 el sojasaus
1 ui, fijngesnipperd
3 teentjes look, geperst
25 g verse gember, geraspt
1 tl sambal oelek
2 laurierblaadjes
1 kaneelstok

300 ml water
2 el zonnebloemolie
sap van een halve limoen
peper

Bereidingswijze

1. Verhit de olie in een stoofpot en schroei de varkensblokken in porties 6 minuten rondom bruin. Schep uit de pot.
2. Fruit de ui, look en gember 3 minuten in dezelfde pot.
3. Voeg de sambal, ketjap manis en sojasaus toe en roer 1 minuut.
4. Doe het vlees terug in de pot met het water, de laurier en de kaneelstok. Breng aan de kook.
5. Zet het vuur laag en laat met deksel 1 uur zachtjes stoven, af en toe roeren, tot het vlees mals is.
6. Haal het deksel eraf en laat de saus de laatste 15 minuten inkoken tot ze stroperig is.
7. Kruid af met limoensap en peper, verwijder laurier en kaneel. Serveer met witte rijst.

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