



Babi ketjap

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	75'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

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

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

Bereidingswijze

1. Dep de varkensblokken droog met keukenpapier.
2. Verhit de olie in een ruime stoofpot op hoog vuur. Schroei het vlees in twee of drie porties rondom goudbruin aan, ongeveer 5 tot 6 minuten per portie. Schep het vlees uit de pot en zet opzij.
3. Zet het vuur middelhoog. Fruit de ui, look en gember in dezelfde pot gedurende 3 minuten, tot de ui glazig is. Roer regelmatig zodat de look niet verbrandt.
4. Voeg de sambal oelek, ketjap manis en sojasaus toe. Roer alles 1 minuut goed door.
5. Doe het vlees terug in de pot. Voeg het water, de laurierblaadjes en de kaneelstok toe. Breng aan de kook.
6. Zet het vuur laag, leg het deksel op de pot en laat het geheel 1 uur zachtjes stoven. Roer af en toe.
7. Haal het deksel van de pot en laat de saus op middelhoog vuur 15 minuten inkoken tot ze mooi stroperig is.
8. Verwijder de laurierblaadjes en de kaneelstok. Breng op smaak met limoensap en versgemalen zwarte peper. Serveer onmiddellijk.

Tip

Gebruik bij voorkeur varkensschouder of varkensbuik: het hogere vetgehalte zorgt ervoor dat het vlees na het stoven bijzonder mals en sappig blijft. Magere stukken zoals haaskarbonade drogen sneller uit.

Lekker met

Gestoomde witte rijst of gekookte pandanrijst. Een frisse komkommersalade past er goed bij als tegenwicht voor de zoete saus.

Dranktip

Een licht gekoeld Indonesisch lager zoals Bintang of een droge Riesling met fruitige tonen sluit mooi aan bij de zoet-hartige smaak van het gerecht.

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