

24Kitchen

BABI KETJAP À LA MINUTE VAN OMA BETTY

INGREDIENTEN

5 personen

Babi ketjap à la minute

1 pond speklapjes à la minute

1 pond schouderkarbonades

2 uien

5 teentjes knoflook

4 cm verse gember

1 limoen

2 el sambal badjak

250 ml ketjap manis

100 ml zoute ketjap (ketjap asin)

0.5 citroen

Extra nodig

olie om in te bakken

BEREIDINGSWIJZE

Totale tijd: **40 MINUTEN**

Babi ketjap à la minute

Snijd de speklapjes en schouderkarbonades in stukjes en verwijder het bot. Pel de uien en snijd ze grof. Pel de knoflook en snijd fijn. Snijd de gember in dunne plakken. Verhit een pan met een flinke scheut olie. Bak de speklappen in de pan en voeg na circa 1 minuut de schouderkarbonades toe. Snijd de limoen in vieren en voeg toe. Bak circa 1 minuut. Schuif het vlees opzij en voeg de uien toe. Bak de uien even aan en voeg dan de knoflook toe en roer goed door de pan. Schuif alles opzij en voeg de gember toe zodat die ook even kan bakken. Voeg de ketjap manis, ketjap asin en het sap van de citroen toe, roer goed en laat circa 10 tot 20 minuten sudderen op hoog vuur.

Serveren

Server met witte rijst en wat gebakken uitjes er overheen.

