

SAMBAL GORENG DAGING

Gekruid Indonesisch vleesgerecht (KON.MARINE)

Recept (voor 2 personen)

250 gram gesneden varkensvlees,

1 gesneden ui

1 $\frac{1}{2}$ theelepel knoflookpoeder (2 teentjes vers gesnipperd kan ook)

2 theelepels laospoeder

1 $\frac{1}{2}$ djahé poeder (of stukjes verse gember)

1 theelepel trassi (ook in poedervorm verkrijgbaar)

2 theelepels sambal oelek

1 theelepel asemwater

2 daon salembaadjes

stukje gulah Djawa (rietsuiker, maar gewone suiker kan ook)

zonnebloemolie ,

en naar smaak: citroensap, peper en zout

BEREIDING:

Braad de fijngesneden ui, met de ui, knoflook(poeder), laos,djahé, trassie én sambal aan en voeg het vlees, alsmede 2 blaadjes daon erbij.

Doe het asemwater, citroensap en suiker erbij en laat het zachtjes even doorbraden totdat er een beetje olie uit het gerecht komt en het vlees een mooie lichtbruine kleur heeft.

Proef even en voeg dan peper en zout naar smaak toe.

Serveren met witte rijst en andere sambalans en/of sajoers.

Alleen kan ook met wat atjar of lalab ketimoen en een stukje kroepoek.

Een verse, ontpitte grote lombok, in stukjes gehakt, kan je erover strooien,maar dat is voor gevorderden.

EET ZE !