

Babi pangang



Gerechten: Hoofdgerecht
Categorieën: Varkensvlees
Bron: Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Speklapjes dik gesneden

Marinade:

ketjap manis

sojasaus

bruine kandijnsuiker

gember (poeder)

kardemom (poeder)

knoflookpoeder

citroensap

voor de saus:

ui

knoflook

koriander (poeder)

gember (vers)

komijn

steranijs

5 spices

arachideolie + klontje boter

tomatenpuree

bouillon

sambal oelek

suiker

zout

allesbinder

Atjar tjampoer

Rijst

Groenten naar keuze, ik gebruikte hiervoor Shanghai paksoi

Bereiding

Maak de marinade, leg de speklapjes er in en dek af.
Laat minimaal 2 uur marineren maar langer mag ook.

Maak in de keukenmachine of in de vijzel de boemboe voor de saus:
Steranijs en karwijzaadjes fijnmalen of met de vijzel fijn wrijven.
Ui, knoflook, gember fijnmalen, specerijen er door roeren.

Deze boemboe in hete olie + boter stoven tot de geuren het begint te geuren.
Een beetje sambal er door roeren (let op: toevoegen kan altijd nog, er uit halen niet meer).
Tomatenpuree, bouillon, suiker en zout toevoegen en 15 minuten zachtjes laten sudderen.

De speklapjes goed droogdeppen en bakken aan beide zijden. Als ze mooi gekleurd zijn aan beide zijden overbrengen in een ovenschaal en onder de hete ovengrill verder krokant garen.

Laat de atjar goed uitlekken.

Bereid de rijst.
Stoom de groenten

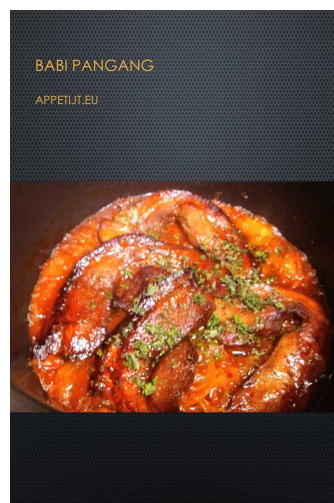
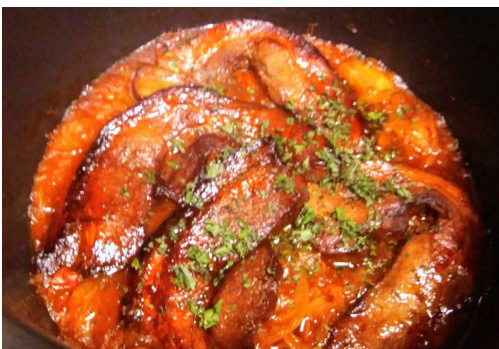
Maak de saus af door op smaak te brengen en te binden indien nodig.

Leg de uitgelekte atjar op de bodem van een braadpan, doe daarover wat van de saus en leg daarop de speklapjes. Laat nog 10 minuten zachtjes sudderen.

Notities

De naam van het gerecht 'Babi pangang' betekent 'geroosterd varkensvlees'. Dit verklaart ook waarom er zoveel variaties op dit gerecht bestaan want de essentie is geroosterd varkensvlees, hoe het verder bewerkt en samengesteld wordt is niet verder in deze naam terug te vinden.
Geroosterd, zoetzuur en een beetje spicy zijn de eigenschappen van Babi pangang zoals we dat hier meestal herkennen.

Foto's



BABI PANGANG

APPETIT.EU

