

Babi Ketjap

1 kg doorregen varkenslappen
2 uien of 4 sjalotten
8 knoflook
4 schijfjes djahé van 1 cm
2 tl laos of schijfje van 2 cm
1 el ketumbar
½ el djinten
2 el sambal manis of badjak
1 el tamarinde of een beetje 2 el citroensap
3 el gula djawa
1 -2 kopjes ketjap Medja
zout

Voorbereiding

Maak de ui en knoflook schoon. Snipper de ui en schil de verse djahé en hak de djahé met de knoflook in kleine stukjes.

Bumbu

De ui, de knoflook, laos, djinten, ketumbar, sambal en djahé worden in de vijzel fijngestampt.

Bereiding

Bumbu in de olie fruiten. Vlees toevoegen en bakken tot het bruin is. Laten afkoelen Snij het vlees in kleine stukjes en voeg de rest van de ui de kruiden met de tamarinde, citroensap, ketjap manis, en ruim water, gula djawa er bij.

Met de deksel op de pan lang laten smoren. Af en toe wat water toevoegen.

Zout naar smaak toevoegen.