

## **Daging Lapis**

1/2 kg rundvlees  
3 eieren  
6 rode uien  
6 teentjes knoflook  
2 cm laos, geschild en gekneusd  
3 rode pepers dun gesneden  
1 kopje, 60 ml ketjap Medja  
1/4 tl kruidnagel  
1/4 theelepel zout  
1 theelepel peper poeder  
hand geroosterde pecannoten  
1/2 liter water  
2 salam blaadjes  
4 eetlepels olie om in te frituren

### **Vorbereiding**

Het vlees wordt fijngesneden en dan geslagen met bijv. een deegroller of de vijzel totdat het zacht is. Snij de helft van de ui fijn en de andere helft in ringen. Maak de knoflook schoon, snij de helft fijn en de andere helft in plakjes.

Klop de eieren los.

### **Bumbu**

Wrijf de fijngesneden ui, de helft van de knoflook en alle andere kruiden fijn.

### **Bereiding**

Bak de uienringen en de plakjes knoflook apart.

Meng het vlees met de bumbu, de noten en de eieren. Bak in hete olie in de wok of wadjan. Giet wat water erbij. Voeg ketjap toe, dan de salam en zout en suiker.

Laat dit alles sudderen tot het vlees zacht en mals is, maar eet tijden het testen niet alles zelf op

Serveer met de gebakken uienringen.