

Babi Pangang



 Bereiden in:

 Voorbereiding: 0 min.

 Bereiding: 0 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 2,5 kg varkensbuikspek met zwoerd en Huishoudfolie
- Voor de marinade
- 2 tl zeezout
- 2 el rijstazijn
- 2 el palmsuiker
- 1 el vijf spices kruiden
- 2 el zwarte bonensaus
- Voor de saus
- Arachideolie (geen olijfolie!)
- 1 sjalot, fijngesnipperd
- 2 tomaten, in stukjes
- 2 tenen knoflook, geraspt
- 6 cm gember, geraspt
- 1 lombok rawit (of andere rode peper), fijngesneden zonder pitjes
- 1 klein blikje tomatenpuree
- 3 el azijn
- 1 tl ketjap manis



wordt binnenkort

VAN ONZE BOER.NL 

(H)EERLIJK VLEES UIT TWENTE

Voedingswaarde

•

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Babi Pangang

Bereiding

- 1 In een grote pan water aan de kook brengen. Voeg het buikspek in z'n geheel toe. Kook voor 15 minuten tot het vlees een kerntemperatuur van 60 graden heeft. Koel het daarna terug onder de koude kraan. En dep droog met keukenrol.
- 2 Prik met een vork gaatjes in het zwoerd en wrijf het daarna in met azijn en zout. Leg het spek met het zwoerd naar beneden op een snijplank en snijd het vlees nu in plakken van zo'n 4 cm, maar niet helemaal door tot op het zwoerd.
- 3 Het vlees marineren (Babi) Meng alle ingrediënten voor de marinade en wrijf dat tussen de speklappen. De onderkant – met zwoerd – laat u droog.
- 4 Wikkel het vlees in huishoudfolie en zet het koud weg. Een paar uur is zoals gezegd goed. Maar liever doe je dit een dag van te voren.
- 5 Het roosteren (De Pangang) afhankelijk van uw mogelijkheden gaat u nu het vlees roosteren. Dat kan heel goed op de BBQ of gewoon in een grillpan (of koekenpan).
- 6 Bak het vlees in z'n geheel op de zwoerdkant, tot het goed en lekker krokant is.
- 7 Haal van de BBQ of uit de pan. u kunt het buikspek nu doorsnijden of knippen, tot u speklappen hebt. Bak ze nog even kort gaar en leg apart op een serveerschaal.
- 8 De Babi Pangang saus Zet een pan op laag vuur en verwarm hierin de olie. Voeg het gesnipperde uitje toe. Na 5 minuten voegt u ook de tomaat, knoflook, gember en peper toe. Zorg dat het niet aanbakt.
- 9 Na weer 5 minuten voegt u de tomatenpuree toe, bak even mee om te ontzuren. Voeg azijn en ketjap toe. Roer goed. Voeg de suiker toe en roer tot ook die is opgelost.

Als laatste: Voeg een kopje water (of twee) toe. Meng in een kopje de maïzena met een lepel water. Voeg dat nu toe aan de saus om te binden. Proef! U kunt eventueel nog sambal, gember en wat limoensap of suiker toevoegen naar smaak.

Verdeel de saus over het vlees en je hebt je zelfgemaakte Babi Pangang!