



## Babi pangang

*Malse reepjes varkensvlees in een zoetzure rode saus met atjar. Een geliefde Chinees-Indische klassieker die perfect past bij witte rijst.*

| VOORBEREIDING | BEREIDEN | PORTIES | CATEGORIE    |
|---------------|----------|---------|--------------|
| 20'           | 25'      | 4       | Wereldkeuken |

## Ingrediënten

- 600 gr varkensschouder, in reepjes gesneden
- 2 el sojasaus (voor de marinade)
- 1 el vijfkruidenpoeder
- 2 teentjes look, fijngesneden
- 3 el arachideolie
- 1 ui, in halve ringen
- 4 el ketchup
- 3 el suiker
- 3 el witte azijn

2 el sojasaus (voor de saus)  
1 el sambal oelek  
200 ml water  
1 kl maïzena, aangelengd met 1 el koud water  
150 gr atjar tjampoer

## Bereidingswijze

1. Meng de reepjes varkensvlees met 2 el sojasaus, het vijfkruidenpoeder en de look. Laat het vlees minstens 15 minuten marineren op kamertemperatuur.
2. Verhit 2 el arachideolie in een wok op hoog vuur. Bak het vlees in twee of drie porties rondom bruin en gaar, ongeveer 6 tot 8 minuten per portie. Schep het vlees uit de wok en houd warm.
3. Voeg de resterende 1 el olie toe aan de wok en fruit de ui op middelhoog vuur glazig, ongeveer 3 minuten.
4. Voeg de ketchup, suiker, witte azijn, 2 el sojasaus, sambal en het water toe. Roer goed en breng de saus aan de kook.
5. Roer de aangelengde maïzena door de saus en laat 2 tot 3 minuten pruttelen op laag vuur tot de saus mooi glanst en licht gebonden is.
6. Voeg het vlees terug toe aan de saus en warm alles nog 2 minuten goed door. Serveer meteen met de atjar tjampoer en witte rijst.

### Tip

Snijd het varkensvlees tegen de draad in voor malse reepjes.  
Bak het vlees in kleine porties zodat het echte kleur krijgt in de wok en niet begint te stoven.

### Lekker met

Witte gestoomde rijst en atjar tjampoer.

### Dranktip

Een licht gekoeld Chinees bier of een fruitige rosé past uitstekend bij de zoetzure saus.