

## Ingrediënten

**INGREDIËNTEN**

**ALLES** DEELGERECHT RAYON

aantal personen:  - +

ketchup	4 eetlepels	steranijs	2
sojasaus	3 eetlepels	witte wijnazijn	3 dl
sweet chilisaus	4 eetlepels	water	1 liter
vijfkruidentmengeling	1 koffielepel	varkensspiering	600 g
tomatenpuree (concentraat)	40 g	vijfkruidentmengeling	1 eetlepel
verse gember	40 g	citroen	1
knoflook	2 teentjes	sweet chilisaus	4 eetlepels
sjalotten	2	Ketjap Manis	4 eetlepels
water	6 dl	verse gember	40 g
rijst	2 builtjes	knoflook	2 tenen
wortelen	5	sjalot	1
witte kolen	¼	arachideolie	
kristalsuiker	3 eetlepels	zout	
laurier	3 blaadjes	peper	

**BENODIGDHEDEN**

een hakmolen met S-vormig mes, een mandoline, huishoudfolie, een wok



## Recept

## HET VLEES

- 1** *1 sjalot, 2 tenen knoflook, 40 g verse gember, arachideolie, 4 eetlepels Ketjap Manis, 4 eetlepels sweet chilisaus, 1 citroen, 1 eetlepel vijfkruidenmengeling, zout*  
Pel de sjalot en de knoflook. Schil de gember. Hak alles fijn in de hakmolen. Meng met een scheutje arachideolie, de ketjap manis, de sweet chilisaus, het sap van de citroen, de vijfkruidenmix en een snuif zout.
- 2** *600 g varkensspiering*  
Snijd de varkensspiering in stukken. Wrijf het vlees aan beide kanten in met de marinade.
- 3** Laat het vlees een tijdje marineren.

## DE GROENTEN

- 4** *1 liter water, 3 dl witte wijnazijn, 2 steranijs, 3 blaadjes laurier, 3 eetlepels kristalsuiker, peper*  
Breng het water aan de kook met de witte wijnazijn. Doe er de steranijs, laurier, suiker, peper en een snuif zout bij.
- 5** *1/4 witte kolen*  
Rasp de witte kool fijn op de mandoline.
- 6** *5 wortelen*  
Schil de wortelen en rasp ze ook fijn.
- 7** Giet de marinade over de groenten. Dek af met huishoudfolie en laat marineren.

**AFWERKEN EN SERVEREN**

- 8** *2 builtjes rijst*  
Kook de rijst gaar.
- 9** *6 dl water*  
Leg het gemarineerde vlees in een pan. Giet er het water bij en breng aan de kook.
- 10** *2 sjalotten, 2 teentjes knoflook, 40 g verse gember*  
Pel de sjalotten en de knoflook. Schil de gember. Snijd alles in stukken en mix in de hakmolen fijn.
- 11** Verhit een scheut arachideolie in een wok.
- 12** *40 g tomatenpuree (concentraat), 1 koffielepel vijfkruidenmengeling, 4 eetlepels sweet chilisaus, 3 eetlepels sojasaus, 4 eetlepels ketchup*  
Bak het sjalotmengsel in de olie. Doe er de tomatenpuree bij en laat mee bakken. Voeg er dan het vijfkruidenpoeder, de sweet chilisaus, de sojasaus en de ketchup aan toe. Laat alles even bakken.
- 13** Haal het gekookte vlees uit de pan. Giet ongeveer 3 dl van het kookvocht van het vlees bij de saus in de wok. Laat wat inkoken.
- 14** Maak de pan schoon en zet ze weer op het vuur. Verwarm er een flinke scheut arachideolie in. Bak het vlees aan beide kanten krokant in de olie.
- 15** Schep de groenten uit de marinade en leg ze in een grote schaal of op een bord. Snijd het vlees in dunne repen en leg ze op de groenten. Lepel er de saus over. Serveer de rijst apart.

**Bron***één*<https://dagelijksekost.een.be/gerechten/babi-pangang>

## Info Martine Lycke 25/11/2017

**Vlees marineren** In Hakmolen:

1	Sjalot
2	Knoflook
40 g	Gember
Scheutje	Arachideolie
4 el	Ketjap manis
4 el	Sweet chilisaus
3 el	Citroensap
1 el	Vijfkruidenpoeder
Snuifje	Zout

Vlees in stukken snijden en in de marinade mengen  
Tijdje laten marineren

**Groenten**

¼	Witte kool fijnsnijden op de mandoline
5	Wortelen raspen

Laten koken:

1 l	Water
3 dl	Witte wijnazijn
2	Steranijs
3 bl	Laurier
3 el	Suiker
	P&S

Marinade over groenten gieten en afdekken met huishoudfolie en laten marineren

**Rijst garen****Vlees garen**

Gemarineerde vlees in een pan leggen  
5 dl Water aan toevoegen en laten koken

**Saus : In Hakmolen:**

2	Sjalotten
2 teentjes	Knoflook
40 g	Gember

Arachideolie verhitten +

	Sjalot mengsel
40 g	Tomatenspuree - en laten meebakken
1 kl	Vijfkruidenpoeder
4 el	Sweet chilisaus
3 el	Sojasaus
4 el	Ketchup

Even laten bakken

Gekookte vlees uit de pan halen + 3dl kookvocht bij de saus en laat wat inkoken  
In pan arachideolie + vlees krokant bakken aan beide kanten  
Groenten uit de marinade scheppen , Vlees snijden en erop leggen , Saus erover

Fotos



