

Babi ketjap

Wat heb je nodig

300 gram varkensfilet
2 teentjes knoflook
50 gram boter
200 ml water
½ theelepel gemberpoeder
3 eetlepels ketjap manis
½ theelepel zout
snufje peper



Pel de knoflook.
Snijd de varkensfilet in blokjes.
Doe het vlees in een schaal.



Pers de knoflook uit boven het vlees.
Strooi de gemberpoeder, de peper en het zout over het vlees.
Roer alles goed door elkaar.



Doe de boter in een braadpan.
Zet de pan op de kookplaat, op de middelste stand.
Laat de boter bruin worden.



Doe het vlees in de braadpan.
Bak het snel rondom lichtbruin.
Schep het vlees steeds om.



Doe de ketjap bij het vlees in de pan.
Schenk het water erbij.
Breng het aan de kook.



Zet de kookplaat op de laagste stand.
Doe het deksel op de pan.
Laat het 45 minuten sudderen, af en toe roeren.
Lekker met rijst en boontjes.
