

Babi Pangang gegrild

Wat heb je nodig (voor 4 personen)

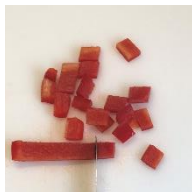
| | |
|----------------------|--------------------------|
| 500 gram varkenshaas | 1 blikje tomatenpuree |
| 3 eetlepels ketjap | 1 theelepel sambal |
| 3 cm verse gember | 2 eetlepels azijn |
| 3 teentjes knoflook | 1 eetlepel bruine suiker |
| 4 eetlepels olie | 250 ml water |
| peper, zout | ½ bouillontablet |
| 1 rode paprika | 1 theelepel maïzena |
| 1 ui | 1 eetlepel water |
| olie om in te vetten | |



Schil en rasp de gember, pel 1 teentje knoflook en snijd het fijn.
Doe 1 theelepel gember en de knoflook in een schaal.
Doe 3 eetlepels olie, 2 eetlepels ketjap en een snufje peper en zout erbij.
Roer alles goed door elkaar tot een marinade.



Snijd de varkenshaas in plakken van ongeveer 2 cm.
Doe het vlees in de schaal bij de marinade.
Schep het vlees door de marinade.
Dek het af en zet het minstens 1 uur in de koelkast.



Pel de ui en snijd hem in kleine stukjes.
Pel 2 teentjes knoflook en snijd ze in kleine stukjes.
Was de paprika, snijd hem doormidden en haal de zaden eruit.
Snijd de paprika in kleine stukjes.



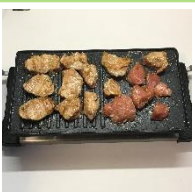
Doe 1 eetlepel olie in een pan en zet hem op de kookplaat.
Laat de olie warm worden op de middelste stand.
Doe de ui en de knoflook in de pan en bak al omscheppend 2 minuten.
Doe de paprika erbij en bak dit al omscheppend 2 minuten.



Doe de tomatenpuree, de gember en het water erbij.
Doe de bouillontablet, 1 eetlepel ketjap en de sambal er ook bij.
Doe de azijn en de bruine suiker erbij en roer alles tot een gladde saus.
Zet de kookplaat op de laagste stand en laat het 10 minuten warmen.



Maak een papje van de maïzena en 1 eetlepel water
Smeer de grillplaat in met olie.
Zet de grillplaat aan en wacht tot de grillplaat warm is.
Leg de plakken varkenshaas op de grillplaat.



Draai het vlees na 2 minuten om.
Grill deze kant ook 2 minuten en leg het vlees op een schaal.
Giet het maïzenapapje bij de saus en roer het door elkaar.
Kook het al roerende nog 1 minuut, op de middelste stand.