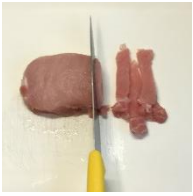
Indonesische stoofschotel

Wat heb je nodig

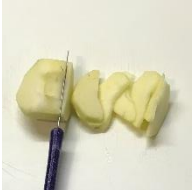
250 gram varkensfilet
1 groene paprika
1 zure appel
1 teentje knoflook
1 banaan
1 prei
1 ui
20 gram boter
1 theelepel gemberpoeder
100 ml water
1 bouillontablet
1 eetlepel gembersiroop
2 eetlepels ketjap
1 snufje zout
1 snufje peper

Pel de ui en snijd hem in ringen.
Was de paprika en dep hem droog met keukenpapier.
Snijd hem doormidden en haal de zaden eruit.
Snijd de paprika in reepjes.

Snijd de prei in de lengte doormidden en snijd de uiteinden eraf.
Was de prei goed onder de koude kraan.
Snijd de prei in dunne ringen.
Pel het teentje knoflook en snijd het in kleine stukjes.



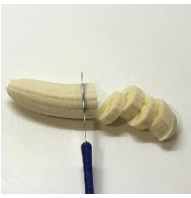
Snijd de varkensfilet in dunne plakjes.
Leg ze op een bord.
Strooi het zout, de peper en gemberpoeder erover.
Meng alles door elkaar.



Schil de appel en snijd hem in vieren.
Haal het klokhuis eruit en snijd de appel in plakjes.
Doe de boter in de braadpan en zet hem op de kookplaat.
Laat de boter smelten op de middelste stand.

Doe het vlees in de pan, als de boter lichtbruin kleurt.
Bak het vlees al omscheppend 5 minuten.
Doe de uien, knoflook en de prei bij het vlees.
Doe de paprika en de appel er ook bij.

Verkruimel de bouillontablet in de pan.
Schenk het water erbij en roer alles door elkaar.
Doe de gembersiroop en de ketjap er ook bij.
Roer alles door elkaar en doe het deksel op de pan.



Zet de kookplaat op de laagste stand.
Laat het 30 minuten zachtjes sudderen.
Snijd de banaan in plakjes en voeg ze op het laatst toe.
Lekker met rijst en een groene salade.