

# Babi pangang van de chinees

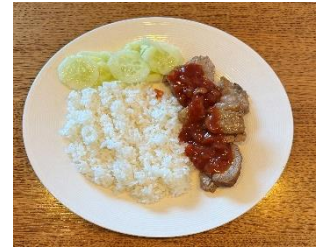
## Wat heb je nodig

### Marinade:

250 gram varkenshaas  
1 teentje knoflook  
1 eetlepel oestersaus  
1 eetlepel sojasaus  
1 theelepel bruine basterdsuiker  
½ theelepel sambal  
1 eetlepel olie om te bakken

### Saus:

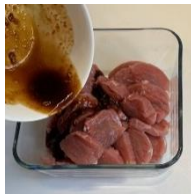
1 kleine ui  
1 teentje knoflook  
1 eetlepel gembersiroop  
100 gram gezeefde tomaten  
2 eetlepels bruine basterdsuiker  
1 eetlepel ketchup  
100 ml water  
1 theelepel sojasaus  
1 theelepel maïzena + 2 theelepels water  
1 eetlepel olie om te bakken



Snijd de uiteinden van de teentjes knoflook af.  
Pel de teentjes knoflook.  
Snijd de uiteinden van de ui af en pel de ui.  
Snijd de ui in kleine stukjes.



Doe de oestersaus en de 1 eetlepel sojasaus in een schaal.  
Doe 1 theelepel bruine basterdsuiker en de sambal erbij.  
Pers 1 teentje knoflook er boven uit.  
Roer alles goed door elkaar tot een marinade.



Snijd de varkenshaas in dunne plakken.  
Leg de plakken in een ruime schaal.  
Schenk de marinade over de varkenshaas.  
Schep het goed door elkaar en laat het 1 uur marineren.



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 erbij en bak al omscheppend 2 minuten.  
Pers er 1 teentje knoflook boven uit en bak 1 minuut.



Doe de gembersiroop en de gezeefde tomaten erbij.  
Doe het water en 2 eetlepels bruine basterdsuiker er ook bij.  
Doe de ketchup en 1 theelepel sojasaus ook in de pan.  
Roer alles goed door en zet de kookplaat op de laagste stand.



Doe de maïzena en 2 theelepels water in een schaal.  
Roer het heel goed door elkaar.  
Schenk het maïzena papje bij de tomatensaus.  
Laat nog 10 minuten zachtjes koken, af en toe roeren.



Doe 1 eetlepel olie in de koekenpan en zet hem op de kookplaat.  
Laat de olie warm worden op de middelste stand.  
Bak het vlees, al omscheppend, in 10 minuten gaar.  
Schenk de saus over het vlees en eet het met rijst en komkommer.