MAISON PRIMAGO

BABI PANGANG

Ingrediënten voor 4 personen:
Voor 3 dl. Babi Pangangsaus:

- 1 gesnipperde ui
- 2 tenen geraspte knoflook
- 1 el ketjap manis
- 2 dl. bouillon van half bouillonblokje
- 1 cm gember of 2 tl. djahé
- 1 tl sambal oelek
- 4 el tomatenpuree
- 1 el sesamolie
- 1 el sherry
- 2 el bruine basterdsuiker
- 1 el zoete chilisaus

Voor de Babi Pangang:

- 600 gram schouderkarbonade
- 1 el sesamolie
- 2 tl. citroen- of limoensap
- 1 cm verse gember of 2 tl djahépoeder
- half bouillonblokje
- 1 gesnipperde ui
- 1 teentje knoflook
- 1 tl laos
- 2 à 3 el ketjap manis
- zout(of aromat) en peper
- zonnebloemolie
- 50 gram bloem
- 2 eieren
- 2 à 3 beschuiten of 50 gram paneermeel

Marineer het vlees:

- Meng in een kom olie, knoflook, gesnipperde ui, citroensap, laos, peper, de geraspte gember of djahé en de ketjap. Voeg het vlees toe en schep om. Laat het vlees minimaal 2 uur afgedekt marineren in de koelkast.
- Doe het vlees met de marinade in een pan, voeg een half bouillonblokje toe en zo veel water dat het vlees 2 cm onder staat. Breng aan de kook en laat met de deksel op de pan op laag vuur 30 min. zachtjes koken. Laat het vlees afkoelen in het vocht. Dit duurt ca. 2 uur.

Bereiding saus:

1. Hak de ui en de knoflook ragfijn. Verhit de olie en fruit de ui en de knoflook in de sesamolie.
2. Voeg vervolgens de bouillon, djahé, sambal oelek, tomatenpuree, sherry en suiker toe. Blijf zolang roeren tot een egaal mengsel is ontstaan.
3. Laat de saus 3 minuten op een laag pitje zachtjes pruttelen. Roer de ketjap erdoor en voeg eventueel nog een scheutje kokend water toe.

MAISON PRIMAGO

Bereiding Babi Pangang:

Stap 1

Haal het vlees uit de pan en dep het droog met keukenpapier.
Leg 3 schalen/borden klaar en vul 1 schaal met de bloem, 1 schaal met de losgeklopte eieren,1 schaal met de verkruimelde beschuit/paneermeel en vermeng dit laatste met wat peper en zout.

Stap 2

Haal het vlees eerst door de bloem, daarna door het eimengsel en vervolgens door de paneer en leg het vlees op een aparte schaal.

Stap 3

Verwarm in een diepe (hapjes)pan met dikke bodem een laag zonnebloemolie.
Bak het vlees nu in delen in de olie totdat deze bruin ziet. Laat het vlees uitlekken op een bord met keukenpapier. Herhaal het bakken totdat alles gebakken is.

Stap 4

Snijd het vlees in plakjes van 1 cm. Zet de saus op een laag pitje, giet het over in een platte schaal en leg het in plakjes gesneden vlees er op, verdeel met een lepel nog wat saus over de plakjes. Serveer het met rijst, bami of nasi.