**Babi ketjap uit de slowcooker**

Nodig:

600 gram hamlappen/speklappen of varkenshaas

Een bosje lente ui

3 tenen knoflook

Een cm verse gember, wat gember puree of gembersiroop

1 koffielepel sambal

1,5 eetlepel bruine of palmsuiker

Een koffielepel sesamolie

Peper

Zout

100 ml Ketjap (manis)

2,5 eetlepel sojasaus

Bindmiddel

Voor de garnering: gebakken uitjes en geroosterde sesamzaadjes

Bereiding:

Bak eerst de lente ui, de knoflook, de gember en het varkensvlees kort aan op hoog vuur. Dit gaat vervolgens in de slowcooker, samen met de ketjap, sojasaus, sambal, bruine suiker en de sesamolie. Let op: voeg géén water toe. Er komt al genoeg vocht vrij tijdens het slowcooken. Zet dit aan voor 4 a 5 uur op low. Na +/- 4 uurtjes haal je de deksel eraf, bedenk zelf of je het geheel nog wil binden met bindmiddel. Even de deksel eraf laten kan ook helpen om het geheel te laten indikken. Lekker met rijst en sperzieboontjes.