**Broodje zoutvlees**

Nodig 4 personen:

500 gram zoutvlees

2 eetlepels roomboter

1 ui, gesnipperd

2 teentjes knoflook, geperst

1 eetlepel donkere sojasaus of ketjap manis

2 eetlepels ketchup

1 eetlepel tomatenpuree (de helft van een klein blikje)

½ theelepel gerookt paprikapoeder

Bereiding:

Begin met het ontzouten van het vlees. Hiervoor snijd je het vlees in kleine blokjes en kun je het vlees zo’n 10 minuten koken in een pan met ruim water. Daarna giet je het water af. Kook het vlees vervolgens in nieuw water totdat het gaar is. Afhankelijk van het soort vlees is dat zo’n 45-60 minuten. Giet ook dit water daarna af. Verhit vervolgens de roomboter in een pan op matig vuur. Fruit hierin de ui en knoflook, totdat de ui glazig ziet. Voeg het zoutvlees toe en voeg daarna ook de sojasaus, de ketchup, de tomatenpuree, het paprikapoeder en eventueel wat hete peper toe. Roer het geheel goed door. Zo mag het vlees nog een kwartiertje sudderen. Vind je dat de saus té dik wordt? Voel je dan vooral vrij om een beetje water toe te voegen. Na zo’n 15 minuten is het zoutvlees klaar en kun je de broodjes beleggen. Snijd je broodje open, doe er vervolgens twee flinke eetlepels van het zoutvlees op en maak ‘m af met wat ingemaakte komkommer, plakjes avocado en wat extra sambal. Eet smakelijk!