**Phad krapow met gehakt**

Ingrediënten:

1 koffielepel basilicumpasta

2 koffielepels chilipasta

2 1/2 eetlepels oestersaus

1 1/2 eetlepel vissaus

2 eetlepels basterdsuiker

2 eetlepels olie

600 gram varkensgehakt

1 rode Spaanse peper, ontzaad, grof gehakt

1 grote, gesnipperde ui

Koffielepel knoflookpasta

250 gram diepvries kouseband

Water

Witte rijst

Bereiden:

Verhit een pan en rul het varkensgehakt tot het bruin is en zet deze op een bord of kom aan de kant. Verhit olie in dezelfde pan en roerbak de Spaanse peper, ui, chilipasta en knoflookpasta voor 2 minuten of tot deze zacht zijn (pas op voor spatten!). Voeg de basilicumpasta, kouseband en wat water toe. Laat dit pruttelen totdat de kouseband goed is. Voeg de oestersaus, vissaus, suiker en het gehakt toe. Roer goed door en zorg dat het goed warm is. Serveer met witte rijst.