**Pittig gebakken rookworst met sambal**

Nodig:

1 rookworst in plakjes gesneden

1 ui gesnipperd

2 teentjes knoflook fijngehakt

1 theelepel sambal badjak

2 eetlepels ketjap manis

1 theelepel bruine suiker

olie

zwarte peper

zout

Bereiding:

Verhit een scheutje olie in een grote koekenpan. Fruit de uien met de knoflook, sambal badjak, bruine suiker en een snufje peper/zout. Voeg de plakjes rookworst toe en bak even 2-3 minuutjes mee. Voeg de ketjap manis toe en bak nog even 1 minuut mee. Serveer de pittig gebakken rookworst bij een heerlijke stamppot. Wil je meer pit? Voeg dan meer sambal toe.