**Babi Ketjap Sumatra**

Nodig:

600 gram vette hamlappen, in 2½ cm blokjes

5 medium rode uien of vergelijkbaar, grof gesnipperd

5-8 tenen knoflook, gehakt

7 cm verse gember, in plakjes

6 hele gedroogde lombok (lombok)

½-1½ tl gedroogde chilipoeder

½ tl Chinese vijfkruidenpoeder (optioneel) (ik heb dit wel gebruikt)

1 tl zwarte peper

1 tl zout of naar smaak

rijstolie voor fruiten en marinade (2 el)

140 ml zoete sojasaus (manis)

110 ml water

Bereiding:

Neem een schaaltje waar het vlees in past en maak de marinade van 2 el olie, 1 el zoete sojasaus, zwarte peper en zout. Meng het vlees goed door de marinade en laat dit ca. 30 minuten afgedekt marineren. Je gaat de bumbu maken. Neem een medium wok met anti-aanbaklaag, doe daar voldoende olie in, de rode ui, knoflook, gember en gedroogde cayennepeper en fruit tot het ruikt. Vervolgens voeg je het vlees plus marinade bij de bumbu en schroei het vlees rondom dicht. OK, water en zoete sojasaus erbij en breng het geheel aan de kook. Zodra het kookt, warmtebron laag, deksel op de wok en laten stoven voor 60-120 minuten. Regelmatig omscheppen en vooral op het laatst mag het niet aanbranden. Een wok wil nog weleens ‘plakken’ in het midden van de bodem. Als het vlees mooi donker is geworden is het klaar. Is je saus nog te dun, dan even op hoge warmtebron het vocht laten verdampen, blijven omscheppen, tot je de gewenste dikte hebt verkregen.