**Babi ketjap uit het conimexboekje van papa**

Nodig:

500-600 gram hamlappen

Zout

Peper

2 uien

1 teentje knoflook

2 eetlepels (arachide)olie

1 theelepel djahe

½ theelepel sambal oelek

1 dl. ketjap manis

Bereiding:

Snijd het vlees in blokjes. Bestrooi het met wat zout en peper. Snipper de uien en hak de knoflook ragfijn. Verhit de olie en bak de blokjes vlees er, onder voortdurend omscheppen, aan alle kanten bruin in. Voeg de gesnipperde uien toe. Laat ze zolang zachtjes meebakken tot ze beginnen te kleuren. Schep de knoflook erdoor. Voeg vervolgens djahe, sambal oelek, ketjap en 1 ½ a 2 dl. kokend water toe. Roer alles goed door. Laat het geheel 20 tot 25 min. zachtjes pruttelen