**Babi roedjak uit het conimexboekje van papa**

Nodig:

500 a 600 gram hamlappen

Zout

peper

2 grote uien

2 teentjes knoflook

1 theelepels sambal tjampoer

1 theelepel laos

1 theelepel javaanse of bruine basterdsuiker

1 theelepel serahpoeder

3 eetlepel olie

1 zakje santenmix

2 theelepel citroensap

gebakken uitjes

Bereiding:

Snijd het vlees in kleine blokjes en bestrooi ze met zout of peper. Snipper de uien en pers de knoflook uit. Wrijf het mensen samen met de sambal tjampoer, laos, suiker en serehpoeder tot een gladde pasta. Verhit de olie in een wok. Fruit de pasta er gedurende 2 minuten in. Voeg vervolgens het vlees toe en laat alles dan nog 2 min zachtjes bakken. Schenk de santen erbij en voeg de citroensap toe. Laat het gerecht eventueel met deksel schuin op de pan en laat het 35 a 40 min zachtjes pruttelen. Voeg 5 min voordat het klaar is nog een beetje extra water toe omdat anders de saus te dik wordt. Serveer met de gebakken uitjes.