**Daging smoor uit het conimexboekje van papa**

Nodig:

500 a 600 gram doorregen runderlappen

Zout

Peper

1 ui

1 teentje knoflook

2 a 2 ½ eetlepel olie

2 a 3 theelepels sambal oelek

2 a 3 stukjes foelie

4 eetlepels ketjap manis

1 ½ eetlepel citroensap

Bereiding:

Snijd het vlees in blokjes. Strooi er wat zout en (veel) peper over. Snipper de ui en hak de knoflook ragfijn. Verhit de olie en bak het vlees er onder voortdurend roeren en omscheppen bruin. Voeg de ui toe en laat hem zolang meebakken tot hij gaat kleuren. Schep de knoflook en sambal oelek erdoor. Schenk er 3 a 4 deciliter kokend water bij. Voeg foelie en ketjap toe en roer alles goed door. Temper de warmtebron en laat het vlees, met deksel schuin op de pan zachtjes gaar stoven (ca 1 uur). Verwijder de foelie en sprenkel er citroensap over.