**Gaeng Ped Moo Kab Tua**

Ingrediënten:

Voor de chilipasta:

\*3 gedroogde pepertjes

\*6 sjalotjes of 2 middelgrote uien

\*5 teentjes knoflook

\*1/2 theelepel gemalen galanga (=laos)

\*mespunt zwarte peper

\*1 eetlepel gemalen citroengras

\*1 eetlepel gemalen koriander

\*1 theelepel limoensap of rasp van onbespoten citroen

\*zout

\*1 theelepel garnalenpasta (trassi oedang)

Verder:

\*800 gram mager varkensvlees

\*4 eetlepels zoete sojasaus (ketjap manis)

\*300 gram sperzieboontjes

\*3-4 eetlepels olie

\*1 eetlepel palm- of rietsuiker

\*2 rode pepers

Bereiding:

Voor de chilipasta de gedroogde pepertjes verkruimelen. De sjalotjes pellen en snipperen. De teentjes knoflook pellen en uitpersen. Deze met de overige ingredienten voor de pasta in een vijzel fijnwrijven. Het vlees in lange dunne repen snijden en door 2 eetlepels sojasaus wentelen. De sperziebonen schoonmaken en in stukjes van 2 cm snijden. De boontjes in een bodem kokend water met zout in ca. 15 minuten beetgaar koken en vervolgens laten uitlekken. De olie in een pan verhitten, het vlees hierin snel aanbakken, uit de pan nemen en tot het gebruik opzij zetten. In het bakvet de chilipasta al roerend enkele minuten bakken, vervolgens het vlees, de palmsuiker, de overige sojasaus en de sperzieboontjes erdoor scheppen. De pepers van zaad en zaadlijsten ontdoen, het vruchtvlees in ringen snijden en het gerecht met ringen peper bestrooien.