**Indisch gekruide speklapjes uit het conimexboekje van papa**

Nodig:

4 speklapjes zonder zwoerd, in vieren gesneden

Zout

2 theelepels sambal oelek

1 theelepel koenjit

1 eetlepel ketjap manis

1 eetlepel citroensap

2 eetlepel olie

1 ui

1 teentje knoflook

1 theelepel ketoembar

½ theelepel djintan

2 eetlepels santen mix

Bereiding:

Wrijf de speklapjes in met zout, sambal oelek en koenjit. Schenk ketjap en citroensap er overheen en laat ze 30 minuten staan. Verhit de olie en bak de speklapjes in 15 minuten knappend en bruin. Haal ze uit de pan. Snipper de ui en pers de knoflook uit. Voeg ketoembar en djintan toe en maak er een pasta van. Fruit de pasta 2 tot 3 minuten in de achtergebleven olie. Doe de speklapjes terug in de pan en draai ze rond in het kruidenmengsel. Voeg 2 deciliter water toe, breng het geheel aan de kook en laat het 5 minuten op een lage warmtebron pruttelen. Voeg onder voortdurend roeren de santen mix toe en laat het geheel binden.