**Indisch stoofpotje met kokos**

Nodig:

1 kilo riblappen, in blokjes gesneden, op kamertemperatuur

3 uien, in halve ringen

4 teentjes knoflook, fijngesneden

3 centimeter verse gember, geschild en geraspt

1 rode peper, fijngesneden

5 eetlepels ketjap manis

2 eetlepels ketjap asin

200 milliliter kokosmelk

Ong. 150 milliliter lauwwarm water

2 groente bouillonblokjes

3 laurierblaadjes

5 eetlepels sweet chilisaus

snuf peper en zout

1 eetlepel bloem

roomboter

olie

Bereiding:

Bestrooi de blokjes vlees met peper en zout. Meng vervolgens met 1 el bloem. Verhit een flinke scheut olie en een stuk roomboter in een braadpan. Bak het vlees in meerder porties rondom goudbruin. Verhit opnieuw een scheutje olie en een klont(je) roomboter in de pan en bak de uien met de knoflook, gember en rode peper voor 2 minuten. Voeg het vlees dan weer toe. Roer er vervolgens 5 el ketjap manis, 2 el ketjap asin, 5 el chilisaus, 200 ml kokosmelk door. Verkruimel er 2groentebouillonblokje overheen en giet er lauwwarm water bij tot het vlees net onder staat. (Bij mij was dit ongeveer 500 ml) Leg de laurierblaadjes erbij en leg de deksel bijna helemaal op de pan. Laat het vlees minimaal 6 uur stoven, hoe langer hoe lekkerder. Mocht de saus te dun blijven dan kan je op het laatst een maïzena papje toevoegen.