**Smoor djawa uit het conimexboekje van papa**

Nodig:

500 a 600 gram magere runderlappen

Zout

Peper

2 grote uien

2 a 3 teentjes knoflook

3 eetlepels olie

½ a 1 theelepel sambal manis

3 eetlepels ketjap manis

1 stukje foelie

1 theelepel rasp van citroenschil

Bereiding:

Snijd het vlees in blokjes. Bestrooi met wat zout en peper. Snipper de uien en hak de knoflook ragfijn. Verhit de olie en fruit hierin de uien en de knoflook onder voortdurend omscheppen 2 minuten. Schep het vlees erdoor. Voeg sambal manis, ketjap, 1 ½ dl kokend water, foelie en rasp van citroenschil toe. Schep alles goed door en laat het geheel, met de deksel op de pan, zachtjes gaar stoven (ongeveer 1 uur). Na stooftijd foelie verwijderen. Bereidingstijd: 75 minuten.