**Stoofvlees in zoete, pittige ketjapsaus**

Nodig:

750 gram riblappen of sukadelappen, in blokjes gesneden

5 teentjes knoflook fijngehakt

2 stuks uien in dunne halve ringen gesneden

2 stuks trostomaten in blokjes gesneden

5 eetlepels ketjap manis

1 eetlepel sambal badjak

1,5 theelepel gemalen korianderpoeder

½ eetlepel paprikapoeder

1 theelepel kerriepoeder

flinke snuf vers gemalen zwarte peper en zout

1 eetlepel bruine suiker

1 eetlepel rijstazijn

1 eetlepel bloem

zonnebloemolie

roomboter

300 milliliter lauwwarm water

Bereiding normaal:

Bestrooi het vlees met peper, zout en bloem. Verhit een flinke scheut zonnebloemolie en een klont roomboter in een stoofpan. Bak het vlees in porties rondom goudbruin aan. Haal het vlees uit de pan. Bak de uien met de knoflook, kerriepoeder, paprikapoeder, korianderpoeder, tomaten, sambal, rijstazijn, bruine suiker en ketjap manis voor ongeveer 3 minuten in het overgebleven braadvet. Voeg het vlees toe en roer alles goed door elkaar. Voeg vervolgens 300 milliliter water toe en laat het vlees ongeveer 4 uur stoven. (het vlees moet heel zachtjes pruttelen, zet het vuur dus niet te hoog). Je kan het vanaf hier ook een uur of 8 op low in de slowcooker doen. Let op dat je dan de 300 ml water weglaat.

Bereiding in de slowcooker:

De avond van te voren doe je alle ingrediënten in de pan van de slowcooker en meng dit goed door elkaar. Zet de pan afgesloten koel weg. De volgende dag haal je de pan uit de koeling en laat deze op kamertemperatuur komen. Zet de slowcooker op low en laat zeker negen uur staan. Haal het laatste uur de deksel van de pan en zet de pan op high zodat het ergste vocht verdampt.