**Varkensvlees met kokoskaramel**

Nodig:

1 kg magere varkenslapjes

400 ml kokosmelk

1 koffielepel knoflookpasta

50 ml sojasaus

1 eetlepel gemberpoeder

Snufje cayennepeper

Sap van een ½ citroen

100 ml karamelsaus (k&k)

Bereiding:

Meng in de le creuset pan de kokosmelk met de sojasaus, gember en knoflook. Snijd het varkensvlees in stukken. Doe het vlees bij het kokosmengsel en zet het vuur heel laag. Laat ongeveer 2 uur sudderen met het deksel op de pan (let op het mengsel mag niet koken). Voeg 30 minuten voor het einde het citroensap en de karamelsaus toe. Haal de stukken vlees uit de saus en houd ze warm. Laat het vocht nog wat indikken. Haal het vet van het oppervlak van de saus en overgiet het varkensvlees met de saus.