

Varkensvlees uit Indonesië



Hoofdgerecht

vlees

4 personen

Land: Indonesië

Bereidingstijd: 80 minuten

Seizoen: hele jaar door



Ingrediënten

- 600 gr varkensvlees
- 1 fijngesnipperde ui
- 4 teentjes fijngehakte knoflook
- 2 el fijngehakte gember (of 2 el gembersiroop)
- 120 ml ketjap manis
- 30 gr gula djawa (of bruine basterdsuiker)
- 1-2 el citroensap (of (rijst)azijn)

Bereidingswijze

1. Snijd het vlees in blokjes, bestrooi met wat zout en bak het rondom lekker bruin in wat olie. Wrijf de uien, knoflook en gember in een vijzel fijn tot een gladde boembloe

(currypasta), maar noodzakelijk is dat niet. Je kunt het ook zo, mooi fijngesneden toevoegen.

2. Bak de boemboe (of ui/knoflook/gember) even mee met het vlees zodat de rauwige smaak er vanaf is. Voeg dan de ketjap en de gula djawa toe. Rijstazijn kun je meteen toevoegen, maar als je citroensap gebruikt doe je dat beter op het laatst. Sudder 60 minuten.

Tenslotte

Het mooie van bovenstaand recept is dat je zo'n beetje elk soort varkensvlees voor dit recept kunt gebruiken. Van hamlappen, speklappen, varkenslappen tot varkenshaas. Het enige verschil is dan de tijd dat je het suddert. Als het lang moet sudderen kun je beter ook nog even wat water toevoegen. Is je vlees klaar en de saus lekker maar een beetje dun? In plaats van 'm in te koken kun je 'm ook even binden met een lepeltje maïzena, losgeroerd met koud water. Maar altijd eerst even proeven en eventueel nog ketjap, gula djawa of citroensap toevoegen. En na een dagje in de koelkast is deze **Babi Ketjap** nog lekkerder. In bepaalde kringen, o.a. door de Chinese bevolkingsgroep en in de Christenstreken wordt varkensvlees gegeten; hetzelfde geldt voor Bali, dat grotendeels door niet-Islamieten wordt bewoond. Hoewel Islamieten het eten van varkensvlees verboden is, kan men vrijwel overal - met uitzondering van enkele streng Islamitische streken - op de pasars varkensvlees kopen. Zeker in de grote steden. Voor **Babi Boemboe Roedjak** snijdt je 600 gr varkenshaas in blokjes van 1 1/2 cm. Pel 3 teentjes knoflook en snijdt ze met 3 rode sjalotjes en 1 rode peper grof. Maal dit met 5 gepofte kemirinoten, 1 tl asem of citroensap en 1 tl goela Djawa in een blender fijn tot een pasta. Verhit een wadjan op hoog vuur en doe er 3 el olie in. Bak het vlees rondom bruin. Roerbak de boemboe 1 min mee. Doe er 3 dl water en 2 djoeroek poeroetblaadjes en zout naar smaak bij en breng alles aan de kook. Stoof het vlees op laag vuur in circa 20 minuten gaar. Nu **Gadon Babi** (gestoomd gehakt) Pel 3 sjalotjes en 3 teentjes knoflook en schil 1 cm laos of 1/2 tl laospoeder; snijd alles fijn. Maak 3 gepofte kemirinoten, 1/2 tl ketoembar en 1/4 tl djinten in een vijzel met een stamper fijn, voeg sjalot, knoflook en laos toe en wrijf alles tot een pasta. Vermeng 400 gr H/H gehakt met de boemboe, 1 dl santen en 1 ei, zout en peper naar smaak. Was een bananenblad, houd het kort boven een gasvlam om het soepeler te maken en knip het in stukken. Verdeel het gehakt over 4 stukken en vouw deze dicht tot pakketjes; zet ze met een cocktailprikker vast. Leg ze in een stoommand en zet deze boven een pan zachtjes kokend water. Stoom ze in een halfuur gaar. Tot slot **Babi Tjien**. Snijd 600 gr varkensvlees in blokjes. Pel 1 grote ui en 3 teentjes knoflook en schil 1 stukje gember van 3 cm en een stukje kentjoer van 2 cm of 1 tl kentjoerpoeder; snijd alles fijn. Maak 5 kemirinoetjes, 1 tl ketoembar en 1/2 tl djinten in een vijzel met een stamper fijn, voeg ui, knoflook gember en kentjoer toe en wrijf alles tot een pasta. Wrijf de blokjes vlees rondom goed met de boemboe - Maak 2 bosuitjes schoon en snijd ze in reepjes. Verhit 3 el boter in een wadjan en braad het vlees hierin bruin. Klop 1 ei los in een kommetje, roer 1 el bloem en daarna 1 1/2 dl bouillon erdoor en doe er bosuitjes erbij. Roer er zout en peper naar smaak door en roer dit door het vlees in de pan. Stoof het vlees tot het gaar is en het vocht is verdampt.