




Babi Gangpang



Wie: Joep en Pieter
Smaak: Hitsig
Bereidingstijd: 1 uur (15 min )
Afwastijd: Medium/Veel
Kosten p.p.: € 7,-
Special thanks to: Marion Rooijackers
Speciale benodigheden: Oven + geduld
Serveersuggestie: Kroepoek

Ingrediënten voor 4 personen:
 4 fijn gesnipperde Uien **(2x M) + (2x N)**
 2 tenen Knoflook **(M) + (N)**
 5 eetlepels Ketjap **(3x M) + (2x S)**
 5 eetlepels Tomaten ketchup **(3x M) + (2x S)**
 4 theelepels Sambal oelek **(2x M) + (2x N)**
 1 eetlepel Azijn **(M)**
 3 eetlepels Bruine bastaardsuiker **(M)**
 1/2 dl. Water **(M)**
 2 eetlepels Sherry **(afrader!) (M)**
 3 eetlepels Suiker **(S)**
 5 eetlepels Sweet chili saus **(S)**
 1 blikje Tomatensaus **(S)**
 +/- 750 g Hamlappen
 4 Eieren **(N)**
 600 g Pandanrijst **(N)**
 1 à 2 gedroogde Peper(s) **(N)**
 1 rode Paprika's **(N)**
 1 Prei **(N)**
 2 Lente uitjes **(N)**
 200 g taugé **(N)**
 2 theelepels Laos **(N)**
 2 theelepels Katoembar **(N)**
 2 theelepels Djinten **(N)**
 3 kg Kroepoek



Wat vindt Uw PromoCie:
 Blader niet verder, dit is by-far het beste gerecht uit dit boek! Enkel besteed voor de beste keukenprinsesjes binnen de vereniging. Wie op zoek is naar een hitsige smaakbeleving is bij dit gerecht aan het juiste adres. Zo blijkt maar weer dat Uw Promocie niet alleen goed is in het verzinnen van de mooiste artikelen! Onmisbaar...

Wist je dat: Sherry ook dit gerecht niet ten goede komt?

Wist je dat: Een gedroogd pepertje nooit onderschat mag worden?

Bereiding Marinade:

1. Snipper 2 uien en pers een teentje knoflook
2. Doe alle ingrediënten met een **(M)** in een grote mengkom, vergelijkbaar met een KUHN PROFILE 2070
3. Snijd de hamlappen in reepjes van ongeveer 10 bij 20 bij 50 mm, **BELANGRIJK!**
4. Voeg de reepjes toe bij de marinade en roer het geheel goed door
5. Zet het geheel voor minstens 4 uur in de koelkast

Na een nachtje slapen...

Bereiding Babi Pangang:

1. Verwarm de oven op 200°C
2. Breng de reepjes op gestructureerde wijze aan in een ovenschaal
3. Giet een deel van de overgebleven marinade over de reepjes
4. Zet de reepjes voor 15 minuten in de oven, na ongeveer 7 minuten is het slim om ze even om te scheppen
4. Voeg alle ingrediënten met een **(S)** toe in een mengkom, vergelijkbaar met een Trioliet Solomix I VLH-B. Dit is puur op smaak!
5. Haal de reepjes uit de oven en schenk de saus over het geheel

Bereiding Nasi Goreng:

1. Snijd alle groenten met een **(N)** in kleine stukjes
2. Bak de groenten met een **(N)**
2. Kook de rijst zoals aangegeven op de verpakking
3. Voeg de groenten bij de rijst en breng het geheel op smaak met de aangegeven kruiden
4. Voeg een fijngesnipperd pepertje toe voor de pit, voor de echte hitsige techneuten mogen dit er ook twee zijn
5. Bak de eieren en serveer het geheel samen met de Babi Pangang en de kroepoek!

Slamat Makan!