



Varkensprocureur in Babi pangang-saus

met ingelegde groenten en rijst



20-30min



2 personen

Tijd voor een lesje geschiedenis! Babi pangang is de Indonesische benaming voor boven houtskool gegrild varkensvlees met rijst en chilipasta. Toen de Chinezen naar de lage landen kwamen, betoverden ze de bevolking met een saus van tomaten, azijn en suiker. Deze zoetzure saus serveerde men bij varkensvlees en atjar tjampoer. Wij bewijzen met onze interpretatie dat de Babi pangang nog lang niet op zijn retour is!

Wat je van ons krijgt

- 200g jasmijnrijst
- 1 rode paprika
- 1x varkensprocureur
- 5g Chinese 5-kruidenmix
- 1 witte kool
- 1 wortel
- 1 bosui
- 1 teen knoflook
- 1 stukje verse gember
- 1 blikje tomatenpuree
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 1 zakje aardappelzetmeel
- 1 zakje sambal oelek

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn
- suiker

Kookgerei

- oven
- middelgrote ovenschaal
- zeef
- middelgrote kookpan met deksel
- maatbeker
- kleine kookpan

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

Kan sporen van allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 904kcal, vet 34.7g, koolhydraten 105.8g, eiwit 38.3g



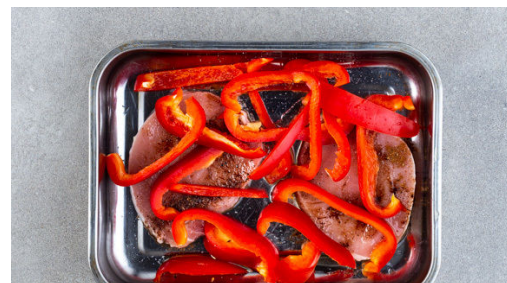
1. Rijst koken

Verwarm de oven voor op 220°C. Breng 400ml licht gezouten water in een middelgrote kookpan aan de kook. Was de **jasmijnrijst** grondig in een zeef en voeg het aan de pan toe zodra het water kookt. Breng het geheel aan de kook, leg een deksel op de pan en kook de **rijst** op laag vuur in 10-12min beetgaar. Neem van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten.



4. Saus starten

Pel de **knoflook**, schil de **gember** en hak of rasp beide fijn. Verhit 1el olie in een kleine kookpan en bak de **knoflook** en **gember** 1min op middelhoog vuur. Voeg **2el tomatenpuree** toe en bak 1min al roerend. Schenk er 400ml heet water bij en voeg de **helft van het bouillonpoeder**, 1el suiker en 2el azijn toe. Laat 2-3min zachtjes sudderen.



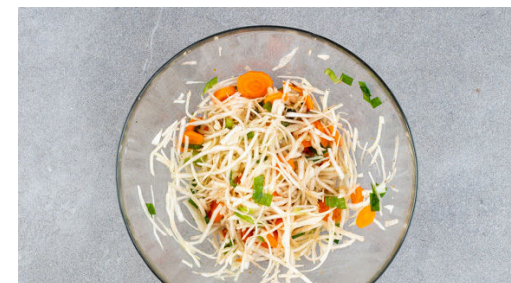
2. Vlees roosteren

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in reepjes. Wrijf de **varkensprocureur** in met 1el olie, 1/4tl zout en de **helft van de Chinese 5-kruidenmix**. Leg het **vlees** in een ovenschaal en verdeel de **paprika** erover. Bak ca. 15min in de oven, tot het **vlees** gaar is en **paprika** zacht. Schep halverwege om.



5. Saus afmaken

Meng het **aardappelzetmeel** met 2-3el koud water en voeg het papje aan de sauspan toe. Laat nog 3-4min sudderen tot de **saus** een beetje is ingedikt (hij moet aan je lepel blijven hangen). Neem de pan van het vuur en breng de **saus** op smaak met **sambal** naar wens en zout, peper, suiker en/of azijn.



3. Groentepickle maken

Snijd ca. **1/3e van de kool** in smalle reepjes en de **helft van de wortel** in dunne schijfjes (bewaar de ongesneden kool en wortel voor een ander recept). Snijd de **bosui** in dunne ringen. Meng in een grote kom 1el azijn, 1el water, **1/2tl kruidenmix** en 1/8tl zout en roer er dan de **koolreepjes**, **wortelschijfjes** en **bosui** door. Kneed goed door.



6. Vlees snijden

Snijd de **procureur** in brede repen. Serveer de **rijst** met de **groentepickle**, **paprika** en het **vlees**. Schenk de **saus** erover.