



De Kookjuf

Sâtéstooftpot van varkenshaas (met dank aan Janneke Philippi)

Ingrediënten voor 8 personen

- 1500 gram varkenshaas
- 2 uien
- 4 teentjes knoflook
- 2 el sambal badjak
- 150 ml ketjap manis
- 4 volle el pindakaas
- 800 ml kokosmelk
- olijfolie
- zout en peper

Vorbereiding

1. Meet en weeg alle ingrediënten af.
2. Haal de schil van de uien en snipper de uien.
3. Haal de schil van de knoflook en hak de knoflook klein.
4. Snijd de varkenshaas in grove stukken en dep goed droog.
5. Doe olijfolie in een voorverhitte braadpan en bak de stukken varkenshaas in delen rondom bruin. Schep uit de pan en leg even apart op een bord.
6. Fruit de knoflook en de ui in het braadvet. Schep de sambal erdoorheen en bak even mee. Voeg de ketjap en pindakaas toe en bak mee. Doe er dan de kokosmelk in en breng aan de kook. Leg het vlees terug in de pan en laat op een laag vuur circa 30-40 minuten garen.
7. Roer af en toe in de pan. Breng op smaak aan het einde van de kooktijd met extra sambal en indien nodig wat zout en peper. Lekker met witte rijst, komkommersalade, gebakken uitjes en seroendeng.