



# De Kookjuf

## Babi ketjap

### Ingrediënten voor 12 personen

- 1600 gram hamlappen
- 4 uien
- 8 teentjes knoflook
- 20 eetlepels ketjap manis
- 400 cc water
- 4 theelepels djahé
- 2 theelepel sambal oelek
- (zout) en peper
- zonnebloemolie

### Bereiding

1. Snijd de hamlappen in blokjes, kruid het met iets zout (de ketjap is ook al zout) en peper
2. Maak de uien schoon en snipper deze
3. Maak de knoflook schoon en pers deze
4. Bak het vlees in delen in een braadpan bruin
5. Zet het vuur klein en fruit de ui mee, deze mag niet kleuren. Doe na een paar minuten de knoflook, de djahé en de sambal erbij. Laat even meebakken en doe dan de ketjap en het water erbij
6. Breng de babi ketjap aan de kook en laat dan op een laag vuur met het deksel op de pan sudderen. Roer af en toe. Haal na een uur het deksel van de pan en laat de saus inkoken totdat het vlees omhuld wordt en de saus weinig vocht meer heeft