



Babi ketjap uit de slowcooker

 eetspiratie.nl/babi-ketjap-slowcooker/

Simone

January 9, 2017



Een heel bekend Indisch gerecht is babi ketjap oftewel varkensvlees in ketjap. Dit gerecht is vrij simpel te maken en het kan zowel in de slowcooker als in een gewone pan. Je hebt voor dit recept niet veel ingrediënten nodig. En iedereen maakt babi ketjap weer anders. Dit is mijn recept en ik heb deze aangepast naar een slowcooker versie. Je kunt dit gerecht binnen een half uurtje op tafel hebben of heerlijk lang laten sudderen in de slowcooker.

In dit recept gebruik ik sojasaus als het 'zout' en ketjap manis voor het 'zoet'. Lees hier alles over ketjap en sojasaus. De ketjap is in dit gerecht heel bepalend dus neem een lekkere ketjap.

Ik maak mijn boembloe (kruidenmengsel) het snelst in de foodprocessor of in een hoge beker met een staafmixer.

Nog wat info voordat je gaat beginnen!

Babi ketjap wordt ook wel gemaakt met speklappen. Dit is zoals ik babi ketjap eigenlijk ken. Je kunt ook een combinatie maken met speklappen en ander varkensvlees. Je snijdt de speklappen in blokjes en bakt deze als eerste aan, daarna volg je de rest van het recept. In dit recept heb ik het als optie gegeven. Kies zelf wat je lekker vindt.

Wat heb je nodig?

- 500 tot 600 gram hamlappen
- optioneel: 1 speklap zonder zwoerd
- 2 flinke tenen knoflook
- stuk gember van 1 centimeter
- 1 grote ui
- 8 eetlepels ketjap manis
- 1 eetlepel sojasaus
- 1 eetlepel gembersiroop
- kneepje citroensap
- 1 eetlepel azijn
- 100 milliliter water
- sambal oelek naar smaak
- scheutje olie om in te bakken
- halve theelepel vers gemalen zwarte peper
- 1 afgestreken eetlepel maizena

Hoe maak je het?

Leg de hamlappen uit de koelkast en laat ze even op kamertemperatuur komen. Snipper de ui en de knoflook of hak deze in het hakmolentje. Rasp daarna de gember.

Maak een saus van de ketjap, sojasaus, azijn, gembersiroop en sambal. Snijd of knip het vlees in kleine blokjes en bestrooi deze met de zwarte peper.



Gebruik een goede ketjap voor dit gerecht

Verhit een scheutje (rijst)olie in een koekenpan en laat deze goed heet worden. Zet alvast de afzuigkap aan! Bak nu in drie rondes het vlees. Dit duurt minder dan een minuut. Doe een deel van het vlees in de hete pan, laat dit kort dichtschroeien, schep het even om en doe het vlees in de slowcooker. Herhaal dit nog twee keer.

Hoe nu verder?

Het vlees zit nu in de slowcooker. Voeg een kneepje citroensap aan het vlees toe. Verhit een heel klein beetje olie in dezelfde pan als waar je het vlees in gebakken hebt en bak hierin het uimengsel (met de knoflook en de gember) aan. Als de uien glazig zijn voeg je het ketjapsausje toe. Giet hier ongeveer 100 milliliter water bij en laat dit even doorkoken. Giet de saus over het vlees in de slowcooker en schep het even door elkaar.

Zet de slowcooker op stand low voor minimaal 6 uur. Schep het tussentijds een keertje door. Als je het vlees te lang in de slowcooker laat garen dan krijg je pulled pork en dat is juist niet de bedoeling.

De saus laten indikken

Schep een eetlepel maizena in een kommetje en voeg daar een aantal lepels van de warme saus uit de slowcooker aan toe. Roer dit goed door elkaar en giet het mengsel terug in de slowcooker. Roer het door en haal de deksel van de pan. Laat de pan ongeveer 25 minuten zonder deksel staan zodat de saus indikt.

Serveer de babi ketjap met rijst, peultjes, boontjes, bimi (baby broccoli) of een frisse komkommersalade. Eigenlijk smaakt dit gerecht de dag erna nog lekkerder. Dus je kunt het makkelijk voorbereiden en dag erna lekker opeten.

Tip:

Maak je babi ketjap in een gewone pan? Neem dan in plaats van hamlappen een varkenshaasje. Hamlappen worden mals door de lange garing in de slowcooker, dat is niet vergelijkbaar met het bereiden in een gewone pan. Een varkenshaasje heeft minder tijd nodig en dan kun je binnen een half uurtje een heerlijke babi ketjap op tafel zetten.

WIL JE DIT ARTIKEL DELEN OF PRINTEN?

Via de social media knoppen op deze pagina mag je dit recept / artikel delen op jouw eigen social media kanalen. Gebruik altijd een werkende link naar dit artikel en vermeld de bron: Eetspiratie. **LEES HIER MEER OVER HET DELEN OF KOPIËREN VAN RECEPTEN / ARTIKELEN VAN EETSPIRATIE**

Als je op het symbool van het printertje hierboven klikt, kun je dit artikel printen. Of lees voor meer info:

HOE KAN IK DIT ARTIKEL PRINTEN?