

407. BABI KETJAP (gekruid varkensvlees) \*

250 varkenslappen in blokjes	1 grote gesnipperde ui
2 tenen knoflook uitgeperst	1 kleine prei in ringen
2 geraspte kemirienoten	2 eetlepels olie
2 theelepels djahé	1 theelepel ketoembar
1 theelepel sambal oelek	1 eetlepel citroensap
4 eetlepels ketjap manis	2 theelepels Javaanse suiker
zout	1 dl bouillon

Giet de olie in een grote glazen schaal en zet die 2 min. op 600 of 1 min. op 720 Watt in de magnetron. Roer ui, knoflook en prei door de hete olie en fruit dit mengsel 23 min. op vol vermogen, tot de ui glazig is. Voeg dan het vlees, kemirrie, djahé, ketoembar en sambal toe. Roer alles goed door elkaar, leg een deksel op de schaal en zet hem 12 a 14 min. op vol vermogen in de magnetron. Roer het vlees halverwege de bereiding een keer goed door en breng het vlees, nadat de tijd verstreken is, op smaak met het citroensap, ketjap, suiker en eventueel wat zout. Laat het vlees in de afgedekte schaal nog 15 min. sudderen op 150 of 180 Watt. Voeg eventueel wat bouillon toe, als er te veel vocht verdampt is. Geef er witte rijst en een atjar bij.