

345. BABI ROEDJAK (gekruid varkensvlees)

500 gram varkensvlees	2 eetlepels olie
2 eetlepels ui gesnipperd	1 mespunt knoflookpoeder
1 theelepel sambal oelek	1 stukje trassi
4 kemirnoten geraspt	1 theelepel laos
1 theelepel bruine suiker	1 stengel sereh
2 druppels citroensap	2 eetlepels santen
zout	

Fruit de uien en kruiden in de olie en doe er het vlees bij. Laat het even meebakken. Doe er dan het citroensap en de sereh bij en laat alles stoven tot het vlees gaar is. Nu de santen erbij. Serveer de babi roedjak altijd warm.