

Speklapjes in pittige ketjap-tomatensaus

Speklapjes in pittige ketjap-tomatensaus, lekker gestoofd in een zoete pittige saus. Mooie aanvulling op een (indisch) buffet en goed te combineren met wat rijst en pittige boontjes.

Voor: 4-5 personen

Bereidingstijd: ongeveer 30 minuten inclusief prutteltijd

Ingrediënten

- 500 gram speklappen
- 2 uien (of 1 hele grote)
- 2 teentjes knoflook
- 1 blik tomatenstukjes
- 3 eetlepels ketjap manis
- 1 flinke theelepel sambal manis (of een ander soort als je het pittiger wilt)
- Olie (milde olijfolie of zonnebloem of een ander soort) of bakboter
- Peper / zout

Bereiding

Snij de speklappen in stukjes (ongeveer 2 cm breed). Bestrooi ze met wat peper en zout.

Verhit een beetje olie in een pan en bak het vlees kort rondom bruin.

Haal het vlees uit de pan.

Snij de uien en teentjes knoflook fijn en fruit deze aan op halfhoog vuur.

Voeg de tomatenstukjes, ketjap manis en sambal toe. Roer alles goed door.

Voeg het vlees weer toe, deksel schuin op de pan, vuur laag en laat het geheel rustig stoven voor ongeveer 20-25 minuten.

Eet smakelijk!