
Ingrediënten (voor 4 personen)

- 500 gr varkensbuikspek (zonder zwoerd, in blokjes van 3 cm)
- 500 gr kippendijfilet (in grove stukken gesneden)
- 8 tenen knoflook (geplet en fijngehakt)
- 120 ml sojasaus (bij voorkeur Filipijnse Silver Swan of lichte sojasaus)
- 80 ml azijn (bij voorkeur Filipijnse kokosazijn of witte natuurazijn)
- 1 tl zwarte peperkorrels (heel of grof gekneusd)
- 3 laurierblaadjes
- 1 el bruine suiker (optioneel, voor een milde balans)
- 250 ml water
- 2 el zonnebloemolie (om in te bakken)

Bereidingswijze

1. Marineren (30 minuten)

- Meng de knoflook, sojasaus, peperkorrels en laurierblaadjes in een grote kom.
- Voeg de stukken varkensvlees en kip toe.
- Schep alles goed om en laat minimaal 30 minuten marineren in de koelkast (een hele nacht is nog beter).

2. Vlees aanbraden

.....

.....

.....

03. Stoven (50 minuten)

.....

.....

.....

4. Inkoken en serveren

- Haal de deksel van de pan.
- Voeg de bruine suiker toe als je de saus iets stroperiger en gebalanceerd wilt hebben.
- Laat de saus op middelhoog vuur in 10 minuten inkoken tot een dikke, glanzende jus die aan het vlees blijft plakken.
- Vis de laurierblaadjes eruit voor het serveren.

Serveertip & Variaties

- Rijst: Serveer de Adobo gloeiend heet met een flinke schep witte jasmijnrijst of traditionele Filipijnse knoflookrijst (sinangag). De rijst neemt de hartige saus perfect op.

- Groenten: Voeg voor een complete maaltijd wat gestoomde paksoi of sperziebonen toe aan de zijkant.

Als je wilt, kan ik je ook uitleggen hoe je een snelle Filipijnse knoflookrijst maakt om erbij te serveren, of een volledig vegetarische variant (met paddenstoelen en tofu) uitwerken. Klik hieronder op de knop [Volgende] voor het recept.

Sinangag (Filipijnse knoflookrijst) is een simpel en heerlijk bijgerecht dat traditioneel bij het ontbijt wordt geserveerd. Het belangrijkste geheim is het gebruik van koude, droge rijst van een dag oud en heel veel krokant gebakken knoflook. [1, 2, 3]
Hier is het authentieke recept, stap voor stap in het Nederlands.

Ingrediënten (voor 2-3 personen)

- 400 gram gekookte witte rijst (bij voorkeur Jasmijnrijst, minimaal 1 nacht koud gezet in de koelkast)
- 5 tot 6 dikke tenen knoflook (fijngehakt)
- 2 eetlepels neutrale olie (zoals zonnebloemolie of arachideolie)
- 0,5 theelepel zout (naar smaak)
- Optioneel: 1 bosui (in dunne ringetjes voor de garnering)

Bereidingswijze

1. De rijst losmaken

- Haal de koude rijst uit de koelkast.
- Gebruik schone, vochtige handen om de samengeklonterde rijstkorrels volledig los te wrijven.

2. Knoflook koud starten

- Zet een grote wok of koekenpan op het fornuis.
- Giet de olie erin en voeg direct de fijngehakte knoflook toe.
- Tip: Door de knoflook in koude olie op te warmen, trekt de smaak diep in de olie zonder dat de knoflook direct verbrandt.

3. Knoflook goudbruin bakken

- Zet het vuur op middelhoog.
- Bak de knoflook al roerend tot de stukjes goudbruin en knapperig worden.
- Haal direct de helft van de krokante knoflook uit de pan en bewaar dit apart voor de garnering.

4. Rijst roerbakken

- Zet het vuur hoog.
- Voeg de losgemaakte rijst toe aan de pan met de achtergebleven olie en knoflook.
- Roerbak de rijst continu gedurende 5 tot 7 minuten.
- Zorg dat alle rijstkorrels bedekt raken met de knoflookolie.

5. Op smaak brengen

- Strooi het zout over de rijst tijdens het bakken.

- Blijf bakken tot de rijst door en door warm is en hier en daar een licht knapperig randje krijgt.

6. Serveren

- Schep de sinangag in een schaal.
- Garneer met de apart gehouden krokante knoflook en eventueel de bosui.