



Ingrediënten (4 personen)

- 500 g hamlappen
- 2 eetlepels tomatenpuree
- 2 eetlepels zonnebloemolie of arachideolie

voor de marinade:

- 1 citroen
- 6 eetlepels ketjap manis
- 2 tenen knoflook
- 7 theelepels gemberpoeder
- 7 theelepels ketoembar (korianderpoeder)
- snufje zout
- 4 eetlepels zonnebloemolie of arachideolie

Bereiden

Haal het vlees uit de marinade. Roer de tomatenpuree door de achtergebleven marinade. Verhit 4 eetlepels olie in een koekenpan en bak het vlees (snel) steeds roeren gedurende 4 minuten. Doe de marinade bij het vlees en temper de hittebron. Voeg bij gebruik van zeer mager vlees eventueel een scheutje water toe. Leg een deksel op de pan. Laat het vlees heel langzaam, gedurende een minuut of 30, gaar sudderen. Eet bij dit gerecht bijvoorbeeld witte of gele rijst en zoetzure groenten (atjar tjampoer).

Bron: Yvonne - Boodschappen??