



Ingrediënten (4 personen)

- 700 g magere hamlappen, in dobbelstenen
- zout en versgemalen peper
- 4 eetl. zonnebloemolie of arachideolie
- 3 uien, in grove stukken
- 4 teentjes knoflook,
- gehakt stukje (3 cm) verse gemberwortel, geraspt
- 1 rode peper, zonder zaadjes, gehakt
- 1 blikje tomatenpuree (70 g)
- 6 eetl. ketjap manis
- 8 dl vleesbouillon (van tablet of uit pot)
- allesbinder of maizena
- ovenbestendige braadpan of ovenschaal met deksel

Bereiden

Verhit de olie in een braadpan en bak de vleesblokjes lichtbruin. Roerbak de ui, knoflook, gember en peper 3 minuten mee. Schep de tomatenpuree erdoor en bak nog 1 minuut. Giet de ketjap en bouillon erbij en laat alles aan de kook komen. Het vlees moet onder staan. Zet de pan of een ovenschaal met deksel in de oven. Verlaag de oventemperatuur na een half uur tot 160°C en stoof minimaal 1 uur. Bind de saus eventueel voor het serveren met allesbinder of maizena.

Bron: Yvonne