



Ingezonden door: Yvonne

Ingrediënten:

- 1 kilo runderlappen of kip stukjes
- 1 blok geconcentreerde santen
- 3 theelepels sambal oelek
- 3 theelepels paprikapoeder
- 3 uien
- 3 teentjes knoflook
- 3 eetlepels olie
- 3 theelepels bruine suiker
- 3 theelepels tomaten puree
- 2 theelepels koenir /ketoembar poeder
- 1 theelepel djintan
- 4 dunne schijfjes laoswortel = verse gember
- 6 salam blaadjes
- 6 djoeroek poeroet blaadjes
- 1 theelepel serehpoeider

Bereiding

Fruit de kleingesneden uien tot ze glazig zijn. dan de ketoembar en djintan toevoegen en daarna pas de andere kruiden en het klein gesneden vlees. Voeg daarna de santen, suiker en tomatenpuree toe. Op een klein vuurtje ongeveer 2 uur laten pruttelen tot het vlees zacht en het vocht dik is.

Bron: Yvonne