

Sucadelappen met sambal

Ingrediënten

750 gram sucadelappen
2 grote uien
3 tenen knoflook
3 theelepels sambal
1 theelepel laos
1 theelepel ketoembar
1 theelepel djinten
1 theelepel sereh
2 dl kokosmelk (of gewoon 't hele blikje)
1 dl ketjap manis

Bereidingswijze

Snij het vlees in grote stukken. Braad ze aan in een pan die zo ook de oven in kan. Verwarm de oven voor op 150 graden. Haal het vlees uit de pan, braad de gesnipperde uien in het vet dat overblijft. Knoflook erbij, dan de sambal meebakken. Dan alle kruiden erbij en de kokos en ketjap. Vlees terug in de pan, en water erbij tot het vlees net onder staat. Deksel op de pan en de pan in de oven. Rustig een uur of twee laten staan. Proeven of 't niet nog een uurtje langer kan.