

Indische sucadelapjes

Ingrediënten

Voor het vlees:

750 gr. sucadelapjes, ingehakt;
1 eetl. boter,
een scheut olijfolie,
2 uien, fijngesnipperd,
3 geperste teentjes knollook,
1 dl water,
1 pakje kokosmelk (200 cl),
50 cl. ketjap manis,
1 theel. ketoembar,
1 theel. laos,
1 theel. sereh,
1 theel. djintan,
3 theel. sambal oelek.

Voor de worteltjes:

1 kilo geschrapte worteltjes,
2 eetl boter,
3 eetl. chilisaus,
2 eetlepels (bak)gember,
2 eetl. witte suiker

Bereidingswijze

In een grote braadpan boter en olie verhitten en het vlees aan beide zijden aanbakken. Het vlees uit de pan nemen en de uien, knoflook, de sambal en de overige kruiden kort aanfruiten.

Het water, de ketjap en de kokosmelk toevoegen en het vlees weer in de pan leggen.

Alles opnieuw verhitten en alles afgedekt 3 uur laten sudderen.

40 Minuten voor tijd de worteltjes in stukjes van 4 cm snijden en beetgaar koken en krielaardappeltjes koken.

Als de wortels gaar zijn, afgieten en onder de koude kraan spoelen.

In een wok boter en chilisaus verwarmen .

Het vuur hoger draaien en de suiker toevoegen, laten inkoken tot de suiker karameliseert.

Dan de wortels erdoor roeren, samen met de gember.

Eet smakelijk.

Bijzonderheden

een hele lekkere combinatie!