Babi Roedjak

Gerecht voor 6 personen

Bereidingstijd: 90 minuten

Kooktechniek: Smoren

Soort gerecht: [Hoofdgerecht](http://www.smulweb.nl/zoeken/?type=recepten&moment_id=H)

Hulpmiddelen: Vijzel of staafmixer

 Koekenpan (wok/wadjan) voor het bakken van het varkensvlees en de boemboe

 Pan + deksel voor het smoren

Ingrediënten

500 gr. magere hamlappen

200 ml kokosmelk (*bijv. blikje van NUTCO, 400 ml – kokosmelk uit blik eerst goed roeren of blikje schudden voor openen*)

200 ml water

1 eetl. tamarinde *(bijv. pitloze versie van Flower Brand – kunnen toch pitten inzitten, dus goed checken). Laten weken in 4 eetl.*

 *water. Fijnmaken met schone vingers en pitten verwijderen. Een poosje laten staan voor gebruik*

2 eetl. palmsuiker (Javaanse suiker of goela djawa)

4 daun djoeroek poeroet

2 daun salam

1 gekneusde (of doorgesneden) serehstengel (citroengras), of 1 theel. sereh poeder

6 eetl. (kokos)olie of arachideolie (pindaolie)

Half kopje ketjap manis

Zout en grof gemalen peper naar smaak

Boemboe ingrediënten

3 grote rode uien

3 knoflookteentjes

1½ eetlepel sambal Badjak

3 theel. ketoembar (korianderzaad)

1½ theel. djinten (komijnzaad)

5 kemirinoten

2 theel. trassi

3 cm laos (*verse laos voor gebruik dun schillen*) of 1½ theel. poeder

3 cm gemberwortel (*verse gember voor gebruik dun schillen*) of 1½ theel. djahé

Bereiding boemboe

Snijdt de boemboe ingrediënten eerst fijn (incl. suiker & noten) en maal ze vervolgens in vijzel of staafmixer tot een fijne pasta

Bereidingswijze

Snijd het vlees in gelijkmatige blokjes (3 keer 1.5 cm). Verwarm de olie in de pan, en bak het vlees gelijkmatig bruin. Draai het gas laag. Voeg de boemboe bij het vlees en roerbak deze goudbruin op een middel tot hoog vuur. Pas op voor aanbranden van de boemboe (*goed roeren + pan regelmatig heen en weer schudden*)!

Breng de kokosmelk en het water in een pan met deksel, voeg hier het gebakken boemboe/vlees mengsel, de tamarindepasta en tamarinde-water, palmsuiker, djoeroek poeroet-, salamblaadjes, de sereh stengel, en de ketjap aan toe. Laat het geheel afgedekt zachtjes gaar pruttelen gedurende in ca. 1 uur 40-60 min. Het geheel moet iets indikken, dus men kan halverwege de deksel van de pan halen.

Verwijder de djoeroek poeroet-, salamblaadjes en maak het geheel op smaak af met eventueel extra ketjap, zout, grof gemalen peper, en/of sambal (*let op! Bij toevoegen extra sambal bemerkt men het effect pas na enkele minuten!*).

Serveertips

Lekker met witte (Basmati of Pandan) rijst + sperziebonen bestrooid met seroendeng.

 