

Babi pangang met nasi

Wat heb je nodig?

1 stuk buikspek van 1,5 kg.

2 tl. knoflookpuree

ketjap

5-spice kruiden

pecan houtsnipper

voor de babipangangsaus:

3 grote stukken verse gember, geschild en gehakt

4 à 5 knoflooktenen, gehakt

1 rode ui, gehakt

75 ml. gembersiroop

scheut sojasaus

sap van ½ citroen

100 ml. vers mangosap

2 steranijsjes

1 kaneelstokje

3 tl. sambal oelek

flinke scheut gember-yuzu azijn (Oil & Vinegar)

2 el. tomatenpuree

700 ml. kippenbouillon

200 gr. suiker

scheut honing

eventueel aardappelzetmeel

voor de nasi:

gekookte rijst (75 gr. pp), afgekoeld

1 prei

1 knoflookteentje, fijngehakt

1 rode ui, fijngesnipperd

1 rode peper

bakje kleine hamblokjes

1 Maggi bouillonblokje

flinke scheut sojasaus

1 ei

zonnebloem (of olijf) olie

Wat moet je doen?

Voor het buikspek:

1. Steek de barbecue aan en zorg voor een temperatuur van ca. 130/150 graden
2. Snijd de vetlaag van het vlees kruislings in

3. Masseer de knoflookpuree en wat ketjap aan alle kanten van het vlees in en bestrooi met de 5-spice
4. Laat het vlees even marinieren en strooi wat houtsnippers op de gloeiende houtskooltjes
5. Leg het vlees, met de vetcap naar boven, op je bbq
6. Gaar in ca. 2 uur, indirecte en met gesloten bbq-deksel, tot een kerntemperatuur van 77/84 graden

Voor de saus:

1. Doe alle *schuingedrukte* ingrediënten in een blender en maal glad
2. Verwarm wat olie in een RVS pan en bak dit mengsel even aan
3. Laat tot 1/3 deel inkoken, doe er de tomatenpuree bij en bak deze ook even mee
4. Voeg de bouillon, gember-yuzy-azijn, suiker, kaneel en steranijs toe en laat ca. 10 minuten pruttelen
5. Zeef de saus en bind eventueel met een papje aardappelzetmeel/bouillon. Houd warm.

Voor de nasi:

1. Snijd het donkerste groen van de prei en blaken de rest in de gloeiende houtskool tot ze zwart en zacht is. Verwijder de zwarte schil en snijd de geroosterde prei in ringen. Zet apart.
2. Rooster de rode peper op je bbq en snijd in kleine ringetjes. Zet apart.
3. Verwarm wat olie in een wok-achtig pannetje en roerbak hierin het ei, ca. 20 tellen. Zet apart.
4. Doe een scheut sojasaus in dezelfde pan en bak dan de knoflook, ui, rode peper en prei even aan
5. Verkruiemel er het bouillonblokje boven en voeg de rijst en de hamblokjes toe
6. Bak alles even aan, doe de nasi in een kom en leg het geroerbakte ei erboven op
7. Snijd het vlees in plakken en schenk de babipangangsaus erover
8. Serveer met de gebakken rijst en eventueel zelfgemaakt atjar

“Ik zeg: maken die hap”

Ralph de Kok