



Mingfang Wang

Tijgerkop

recept



Babi Panggang

Bereidingswijze

VLEES VOORBEREIDEN

1. Neem de tijd om het vlees goed te wassen onder de kraan en te drogen.
2. Kook het vlees in een (grote) pan water, samen met de volgende smaakmakers: steranijs, zout, suiker, vetsin, donkere sojasaus, lichte sojasaus en rijstwijn.
3. Schep tijdens het koken het vrijkomend vuil van het water.
4. Laat het vlees ongeveer twee uur sudderen. Het heeft minimaal wel een uur nodig, daarna moet je periodiek in het vlees prikken om te voelen of van binnen zacht is. De gaartijd hangt af van de dikte en de kwaliteit van het vlees.
5. Laat het vlees uitlekken en afkoelen. Eventueel kun je het in de koelkast zetten als je de volgende dag verder wilt gaan.

Ingredienten (5 personen)

VERS

Varkensprocureur
2 kilogram

UIT DE VOORRAADKAST

Steranijs 2 stuks
Zout 2 eetlepels
Vetsin 1 eetlepel
Rijstwijn 40 milliliter
Donkere sojasaus 1 eetlepel
Lichte sojasaus 50 milliliter
Suiker 100 gram

Atjar (Recept TK025)
150 gram

Babipanggangsaus (recept TKS02)
1 liter

FRIJUREN

6. Snij het vlees over de korte kant in plakjes ter dikte van ongeveer anderhalve centimeter.
7. Frituur het vlees in olie van minimaal 185 graden. Frituur tot de Babi Panggang mooi bruin is. In verse olie duurt dit langer dan in gebruikte olie. Laat het niet aanbranden, denk aan een minuut of drie.
8. Laat de plakken vlees uitlekken. Hak ze met een hakmes snel in smalle reepjes.
9. Schep een portie atjar op een bord.
10. Stapel daar drie gehakte plakken vlees bovenop.
11. Overgiet het geheel met een ruime hoeveelheid babipanggangsaus.

