

# Babi Pangang Saus

## Rode zoetzure saus bij geroosterde varkensvleesreepjes (op een bedje van Atjar Tjamper)

*Dit is de meest onderschatte saus uit de Chinees/Indische keuken; het is nl. bij lange na niet makkelijk om die smaak te krijgen, waar de meeste chineese restaurants ons op tracteren. Ik denk met dit recept wel een heel eind in de richting te komen.*

*De kenmerkende smaak komt volgens mij van de juiste verhouding zoet-zuur en anijs-kruidnagel-suiker-ketjap/sherrycombinatie.*

*Daarom bewaar ik die ook tot het einde van de bereiding.*

### Ingrediënten:

Klein blikje tomatenpuree

Anijspoeder

Natuurazijn

Goela Djawa

Gewone kristalsuiker

Kruidnagelpoeder

2 Geconfijte gemberbolletjes en sap

Een ui

1 grote knoflookteen

1 tl sambal oelek

1 glas sherry

1 el ketjap manis

Maizena om af te binden

### De bereiding:

Begin met de tomatenpuree, fijngesneden gember, fijngesneden ui, knoflook, sambal in een hoge mengbeker te doen en deze met de staafmixer heel fijn te pureren. Je krijgt nu dankzij de tomatenpuree een felrode massa.

Deze kleur blijft ook gedurende de bereiding ons streven. Dus voeg bruingekleurde ingrediënten met mate toe!

Doe de massa in een kookpan en breng deze voorzichtig tot het kookpunt.

Voeg direct een zelfde hoeveelheid heet water er aan toe en roer goed door.

Nu gaan we het op smaak brengen, door alle smaakingredienten tegelijk toe te voegen.

Dus een flinke scheut azijn, 1 tl anijs, 1 el goela djawa, 1 klein glas sherry, 1 tl sambal, 1 el ketjap.

Het gerecht mag nog niet koken, dus steeds temperen.

Proef de saus nu, en je zult merken, dat het nergens op slaat! Veel te zuur, veel te sterk of te slap van smaak.

Dit is normaal en vanaf nu gaan we bijsturen:

Eerst de zoet-zuur balans. Vaak is de smaak erg flauw en die verbeteren we door meer azijn en vanaf nu kristalsuiker toe te voegen.

De chineese keuken kent een hele zoete smaak, dus echt veel meer zoet dan zuur toevoegen.

Wanneer je tevreden bent na het proeven kan nu de kruidensmaak in evenwicht worden gebracht.

Zoals gezegd, zijn hier de anijs, kruidnagel, ketjap en sherry voor verantwoordelijk. Voeg deze nu toe en proef voortdurend.

Over het algemeen zal de saus na alle toevoegingen te sterk van smaak zijn. Verdun met heet water tot je tevreden bent.

Breng de saus nu tot de kook (je hebt inmiddels een flink pannetje) en bind af met een koud maizenapapje. Laat een minuut koken.

De saus kan nu opgediend worden, maar ook in potjes geweekt worden. Dit blijft als je het goed doet wel een jaar goed.



Eet smakelijk en..

*Zo eet ik nu iedere dag!*

