

Benodigdheden: (voor 4 personen)

- 400 gr. Hamlappen
- 1 pak mix voor babi pangang (Conimex)
- 6 eetlepels wokolie
- 300 gr. Basmatirijst
- 1 zak chinese wokgroenten (600 gr. AH)

Bereidingswijze:

1. Snijd de hamlappen in blokjes.
2. Meng in een kom de inhoud van het zakje marinademix met 4 eetlepels wokolie en schep het vlees erdoor.
3. Laat het vlees 15 minuten marineren. Kook de basmatirijst gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking.
4. Verwarm de grill voor
5. Verdeel het vlees met de marinade in een bakblik of lage ovenschaal en schuif deze 10cm onder de hete grill.
6. Laat het vlees in 8-10 minuten knapperig bruin en gaar worden.
7. Schep af en toe om.
8. Verhit intussen in een wok 2 eetlepels wokolie en roerbak de chinese wokgroenten ongeveer 3-4 minuten. Meng in een steelpan de sausmix met 300ml koud water en breng dit al roerend aan de kook.
9. Laat de saus nog 1 minuut zachtjes doorkoken.
10. Schep 3-4 eetlepels saus door de groenten.
11. Verdeel de groenten in een schaal, schep het vlees erop en schenk vervolgens de saus erover.

Serveren met de basmatirijst en eventueel kroepoek.

Eetsmakelijk!

Dit recept kun je terug vinden op:

<http://keepitsimpleandcook.blogspot.nl/2012/10/babi-pangang.html>