

**BABI KETJAP VAN VARKENSHAAS MET SESAMPAKSOI EN KNOFLOOKRIJST****BEREIDING**

Kook de rijst volgens de aanwijzing op de verpakking.

Snijd de varkenshaas in plakjes.

Was en snijd de paksoi in brede reepjes.

Pel en snijd de knoflook in dunne plakjes.

Verhit een grote wok, voeg een scheutje olie toe en wok de plakjes vlees 1 minuut.

Voeg 2 dl water en de boembloe toe en breng aan de kook. Ca. 5 minuten zachtjes laten pruttelen.

Verhit een andere wok of koekenpan, voeg een scheutje olie toe en wok de plakjes knoflook in ca. 2 minuten goudbruin. Uit de pan halen en in een kom doen.

Zet de wok terug op het vuur en wok in de 'knoflookolie' de paksoireepjes 3 minuten. Bestrooi met de sesamzaadjes.

Meng de warme rijst met de plakjes knoflook.

Schep de babi ketjap op 4 borden, schep de sesampaksoi en de knoflookrijst ernaast.

**LEKKER ANDERS KAN OOK**

Vervang de paksoi door Chinese kool of spitskool. Voeg wat fijngehakte koriander toe aan de rijst.

**OP TAFEL**

Zet Conimex Ketjap Asin en de vertrouwde Sambal Oelek in plaats van zout en peper op tafel.



Aantal personen : **4**  
Bereidingstijd ca. : **20 minuten**

**INGREDIËNTEN**

400 g rijst  
400 g varkenshaas  
1 grote paksoi  
2 teentjes knoflook  
Conimex Wok Olie  
1 bakje Conimex Boembloe voor Babi Ketjap  
2 el geroosterde sesamzaadjes

*Halveer of vermenigvuldig de ingrediënten verhoudingsgewijs voor minder of meer personen.*

*Bevat per portie:*

*Energie 740 kcal*

*Koolhydraten 91 g*

*Eiwitten 34 g*

*Vet totaal 27 g*

*Verzadigd vet 8 g*

*Enkelvoudig onverzadigd vet 19 g*



DE OOSTERSE KEUKEN THUIS

[www.conimex.nl](http://www.conimex.nl)