

BABI TJIN

1 kg hamlappen
1 ui, klein gesneden
1 eetlepel selderij, fijn gesneden
2 teentjes knoflook
1 theelepel djahe
1 theelepel ketoembar
2 eetlepels taotjo
2 eetlepels ketjap
Zout
Peper
1/2 liter bouillon
350 gram aardappels

Snij het vlees in reepjes.

Doe in een schaal ui, knoflook, ketoembar, djahe en taotjo en vermeng dit met het vlees.

15 minuten laten marineren.

Aardappels schillen, in plakken snijden, droogdeppen en bakken in olie.

Vlees aanbraden, helft bouillon toevoegen, aan de kook brengen en gaar laten sudderen.

Let wel op dat het vlees niet droog komt te staan.

Aardappelschijfjes en selderij toevoegen.

Zonodig nog wat bouillon toevoegen en 5 minuten mee laten sudderen.

Lekker met witte rijst en sambalboontjes of sajoerboontjes (makkelijk te maken met kruidenblok van koningsvogel of conimex).