

## Babi Pangang

Aantal personen: 2

- 2 theelepels sambal
- 2 teentjes knoflook
- 1 eetlepel sojasaus (Japanse)
- 3 blikjes tomatenpuree (zonder suiker)
- 2 uien
- 200 gram kipfilet
- 5 eetlepels tomatenketchup (zonder suiker)
- Pancoating
- 1 theelepel vloeibare zoetstof of wat kokosbloesemsuiker
- 1 kopje water

De kip in stukjes snijden. Beetje peper en zout erover en bakken in een pan met antiaanbaklaag en de pancoating. Uien in stukjes snijden en meebakken. Als het vlees gaar is de 3 kleine blikjes tomatenpuree, knoflook, sojasaus, water, zoetstof en de sambal erbij doen. Op smaak maken met de ketchup. Het gerecht kan pittig of zoet gemaakt worden door toevoeging van meer sambal of zoetstof. Serveer met witte rijst en een frisse salade.

