

Smoor Djawa

Porties: 4 • Bereidingstijd: 30 min • Kooktijd: 240 min • Niveau: Makkelijk • Keuken: Indonesish



Ingrediënten

- **500 gram** Stoofvlees
- **2 tenen** knoflook
- **1 stuks** Ui in reepjes
- **0,5 blik** tomaten puree
- **1 el** tamarinde
- **0,5 tl** bruine suiker
- **8 e** ketjap (4 el zoute en 4 el zoete)
- **1 pak** Kroepoek
- Sate saus
- **1 pot** augurken
- **1 pak** pindakoeken

Bereidingswijze

- 1 Het vlees in stukken snijden
- 2 Een mengsel maken van zout, suiker, ketjap en tamarinde
- 3 Het vlees minimaal 15 minuten hierin laten marineren
- 4 In olie de ui, knoflook en laos lichtbruin bakken
- 5 vlees toevoegen en gaar smoren (plm 3 uur)
- 6 Als laatste de tomaten puree toevoegen

Tips

- Lekker met rijst en pecel/sate saus, tauge, boontjes en sla

Toegevoegd door Matthieu