Babi ketjap met groene kool

2 pers. Bereidingstijd: 30 min

Ingrediënten

- 250 gram groene kool
- 125 gram zilvervliesrijst (onbereid)
- 200 gram hamlap
- 5 gram gember
- 2 teentjes knoflook
- 2 el ketjap
- 1 el olijfolie
- Peper & zout

Bereiding

1. Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Schil de gember en rasp fijn. Snijd ook de knoflook fijn.
3. Snijd de groene kool in de lengte door de helft of in kwarten en spoel schoon onder de kraan. Snijd vervolgens in reepjes.
4. Snijd de hamlappen in reepjes.
5. Verhit de helft van de olijfolie in een hapjespan en bak het vlees op middelhoog vuur in 3 minuten bruin. Voeg de gember en de helft van de knoflook toe en bak kort mee.
6. Voeg de ketjap toe en laat 6 minuten op laag vuur gaar worden.
7. Verhit ondertussen de rest van de olijfolie in een hapjespan en voeg de groene kool en de rest van de knoflook toe en roerbak 4 minuten op middelhoog vuur.
8. Serveer de babi ketjap met de rijst en de geroerbakte kool en breng eventueel op smaak met peper en zout.

Tip!

Diner voor **1 persoon**?
Halveer dan de hoeveelheden.

Diner voor **4 personen** (waarvan 2 kinderen)?
Gebruik dan (ongeveer) 450 gram kool, 225 gram rijst, 350 gram hamlap, 10 gram gember, 4 el ketjap en 3 teentjes knoflook.