



Stoofpot van spekreepjes en paksoi

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Indonesië (Fusion)

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 55 minuten

Ingrediënten:

- **400 gram speklapjes, in reepjes gesneden**
- **500 gram paksoi, in stukken (stengels en bladeren gescheiden)**
- **2 middelgrote uien, fijngehakt**
- **3 tenen knoflook, fijngehakt**
- **2 verse rode chilipepers, in ringetjes**
- **1½ el verse gember, geraspt**
- **2 el sojasaus**
- **1½ el oestersaus**
- **1–2 tl sambal oelek, naar smaak**
- **350 ml kippenbouillon**
- **2 el zonnebloemolie**
- **zeezout, naar smaak**
- **versgemalen zwarte peper, naar smaak**
- **verse koriander, ter garnering**

Bereiding:

- Kruid de spekreepjes naar smaak met peper en zout. Ik voegde voor een extra tintelend effect naar wat gemalen szechuanpeper toe.
- Verwarm de zonnebloemolie in een ruime pan op middelhoog vuur.
- Voeg de spekreepjes toe en bak ze langzaam totdat ze goudbruin en heerlijk knapperig zijn.
- Schep ze uit de pan en laat ze even rusten opzij.
- Bak vervolgens de fijngehakte uien in het overgebleven vet tot ze glazig en zacht zijn, terwijl de geur hun zoetheid vrijgeeft.
- Voeg de knoflook en de geraspte gember toe en bak dit nog 1-2 minuten mee, zodat hun aroma's de keuken vullen.
- Strooi de ringetjes van rode chilipeper erbij en laat ze kort meestoven voor een subtiele pittigheid.
- Doe de krokante spekreepjes terug in de pan en schenk de sojasaus, oestersaus en sambal oelek erbij.
- Roer alles goed door zodat de smaken zich vermengen tot een rijk en hartig geheel.
- Giet de kippenbouillon erbij en breng het geheel zachtjes aan de kook.
- Laat de stoofpot vervolgens op laag vuur zo'n 30 minuten rustig sudderen, zodat de smaken diep intrekken.
- Voeg de paksoistengels toe en laat ze 6 minuten meekoken, gevolgd door de bladeren die slechts 2 minuten nodig hebben om net beetgaar te worden.
- Breng de stoofpot tot slot op smaak met een snufje zeezout en versgemalen zwarte peper.
- Schep de stoofpot in diepe kommen en werk af met een handvol verse koriander, voor een frisse en aromatische finishing touch.
- Lekker met een kom dampende witte rijst.

Selamat makan!