

Babi Ketjap



Benodigde tijd

Vorbereiding: 15 minuten

Oventijd: 60-70 minuten

Benodigdheden

Ovenschaal

Ingrediënten

- 500 gr speklappen
- 2 tenen knoflook
- 1 tl nootmuskaat
- 1 tl zout
- 1 tl peper
- 4 el ketjap manis
- 1 el ketjap asin

Bereiding

1. Snijd de speklappen in reepjes van ongeveer 1 cm breed en doe ze in een ovenschaal.
2. Snijd de knoflook (of pers) en doe dit erbij.
3. Strooi de nootmuskaat, zout en peper over het vlees. Voeg de beide soorten ketjap toe. Roer goed door.
4. Zet in de oven, 200 graden C, 60-70 minuten. Roer regelmatig door. Schep af en toe een beetje vet weg. Het spek moet donker en doorbakken zijn.