

# Historisch Babi Pangang recept



Nachuule 1988: Eten bij Prins Ton I, op foto's o.a. Arthur, jeugdprinses Stephanie I en Daniëlle. Op menu stond Babi Pangang.

## Recept Babi Pangang

- 500 gr varkensfilet of fricandeau
- peper/zout
- boter
- 2 tenen knoflook
- 2 uien
- 3 eetlepels donkere bastardsuiker
- 1 theelepel sambal (naar eigen smaak meer)
- 4 eetlepels ketjap
- 5 maggiblokjes (kleine vierkanten blokjes)
- 1 groot blikje tomaten puree
- 1 eetlepel stroop
- 1 pot Atjar Tampoer

Vlees in lappen snijden (indien niet al in plakken gesneden) en peperen en zouten. Vervolgens in boter bruin bakken. Gebakken lappen uit pan halen en in repen snijden. Repen vlees weer terug in de braadpan. Uien grof snijden en toevoegen aan het vlees, even samen bakken. Knoflook persen en samen met de basterdsuiker, sambal en ketjap in aparte kom mengen en vervolgens toevoegen aan het vlees en de uien. Dit even laten sudderen. In een aparte pan 100 cc water opzetten en hieraan de maggiblokjes, tomatenpuree en stroop toevoegen en geheel mengen. Deze saus vervolgens toevoegen aan het vlees. De atjar laten uitlekken en als laatste toevoegen aan het vlees. Zonodig de babi pangang nog wat binden met maïzena.



Nachuule 2018: Eten bij Prins Michael I en prinses Daniëlle II, zelfde prinsentempel, zelfde recept, zelfde Uulkes



Zelfde Tempel

Zelfde recept

Zelfde Uulkes



Recept in 1988 van  
Prins Ton I  
en in 2018 van  
Prins Michael I & Prinses Daniëlle II