

Javaans spek door 't Gasthoes

“Dit gerecht is de grote favoriet bij het personeel” zegt Christel Beckers, kok bij restaurant ‘t Gasthoes.

Christel over fairfood: *“Een goed initiatief om mensen eens wat kritischer naar de dagelijkse boodschappen te laten kijken. Dat mensen beseffen hoe iets wordt geproduceerd. Fairfood houdt zich met dit soort zaken bezig, daar geef ik graag een recept voor”.*

Ingrediënten:

(2 personen)

- 1 eetlepel Conimex Sambal Oelek
- 1 eetlepel Conimex Kerrie Djawa
- 3 eetlepels Conimex Ketjap Manis
- 1 eetlepel Gula Djawa (of: bruine basterdsuiker)
- 500 gram Speklappen zonder zwoerd
- 2 Uien
- Sla-olie
- Peterselie

Extra: Fair Trade original zilvervliesrijst
Komkommer/tomaat salade met een zoet/scherpe dressing



Bereiden:

Snijd de speklappen in grove stukken van ca. 4 cm. Bereid de marinade door de sambal, kerrie djawa, ketjap en de basterdsuiker te mengen. Leg het spek hierin en laat minimaal 1 uur staan. Snijdt de ui in halve ringen en hak de peterselie grof. Kook intussen de rijst volgende gebruiksaanwijzing gaar.

Bak in een droge koekenpan de spek uit, voeg op het laatst de uiringen toe. Bak al omscheppend kort mee.

Schep wat rijst op een bord, leg daarop wat stukjes spek en bestrooi met wat peterselie.

Serveer te samen met een komkommer/tomaat salade met een zoet/scherpe dressing. Meng hiervoor ketjap met wat citroensap en sambal badjak (conimex).

Het gebruik van sterke chemische middelen op de rijstplantage veroorzaakt veel milieuproblemen. Deze chemische middelen leiden tot een toename van het broeikas-effect en ze vergiften dieren en planten rond de plantages.