

# Babi Pangang



## Ingrediënten

1000 gram  
1000 gram  
35 gram  
50 gram  
250 gram

## Omschrijving

Procureur (zonder been)  
Verstegen Panggang saus  
Verstegen Panggang compositie  
Verstegen Ketjap Benteng  
Verstegen Atjar tjampoer

## Art. nr.

117402  
305374  
126302  
111302

## Bereidingswijze

- Meng de afgewogen Panggang Compositie met de Ketjap Benteng en smeer hier het procureurvlies mee in.
- Vacumeer de stukken procureur en laat dit 12 uur marineren.
- Garen in de combisteamer op 100% stoom, 90°C gedurende 1 uur en 30 minuten.
- De procureur in plakken van 2 á 3 cm dik snijden, zonnebloemolie in een pan verhitten en de plakken goudbruin bakken.
- Snij de gebakken procureur in lange repen en presenteer in combinatie met Atjar Tjampoer en Pangangsaus.

## Variatietip

In plaats van pangangsaus kunt u ook de Verstegen Sweet & Soursaus gebruiken.

## Serveertip

Lekker met bami, nasi, witte rijst of mihoen. Strooi ter decoratie wat Verstegen Seroendeng (art.nr. 322274) over de Babi Pangang.



*Verstegen, with pleasure.*