



Recept Rendang



INGREDIËNTEN

10 kemirinoten

2 uien, fijngehakt

3 tenen knoflook, fijngehakt

stuk gember van 4 cm, fijngehakt

stuk verse laos van 3 cm

2 rawits, grof gesneden (kleine peper, eventueel te vervangen door rode peper)

2 el gemalen koriander

2 el kaneelpoeder

1 el komijn

1 el kurkuma

4 kruidnagels

zonnebloemolie om in te bakken

1 kilo rundersukade, in hapklare stukken gesneden

2 blikken kokosmelk van 400 milliliter

1 citroengras

2 kaneelstokjes

4 djuruk purut blaadjes

2 daon salam blaadjes

1 el tamarindepasta

zout

100 gram santen (blok kokos)

100 gram gemalen kokos



Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 160 °C en rooster de kemirinoten ca. 10 minuten. Maak een boembloe door de uien, knoflook, gember, laos, rawits, koriander, kaneel, komijn, kurkuma, kemirinoten en kruidnagel te vermalen in een keukenmachine. Je kunt hier ook een vijzel voor gebruiken, dat is goed voor je spierballen.

2. Verhit zonnebloemolie in een braadpan met dikke bodem. Bak hierin het vlees rondom aan tot het mooi bruin is. Doe dit in delen, als je te veel vlees in de pan doet, wordt het niet goed bruin. Zet het vlees apart



Recept Rendang



3. Verhit nog wat olie in de pan en fruit hier de boemboe in aan tot deze geurig is, ca. 2 minuten. Wel goed blijven roeren zodat het niet aanbrandt. Doe het vlees terug in de pan en voeg kokosmelk toe, samen met net zo veel water tot het vlees onder staat.

4. Leg een knoop in de citroengrassstengel en voeg deze toe aan de pan, samen met de kaneelstokjes, djeruk purut, daon salam en tamarinde. Breng op smaak met zout, niet te veel, je kunt dit later altijd nog meer toevoegen. Breng het mengsel aan de kook en draai het vuur lager zodat het zachtjes pruttelt. Laat de rendang nu ca. 2-3 uur zonder deksel opstaan, tot het helemaal is drooggekookt. Als het te snel droogkookt kun je wat water toevoegen, zodat het niet aanbakt. En natuurlijk af en toe roeren.

5. Snijd de santen en voeg deze toe aan de rendang samen met wat water (ongeveer een glas). Doe de geraspte kokos in een droge koekenpan en op middellaag vuur. Blijf de kokos goed roeren tot deze goudbruin is. Voeg de kokos toe aan de rendang en laat nog ca. 10 minuten sudderen.

6. Proef de rendang en breng eventueel op smaak met zout. Het vlees moet iets uit elkaar vallen als je je vork er in steekt, maar niet zo ver door zijn dat het echt draadjesvlees is.

