



Indonesische rendang

2 PERSONEN

🕒 30 + 180 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🍴 2 sjalotjes of 1 ui (gesnipperd)
- 🍴 2 teentjes knoflook (gehalveerd)
- 🍴 20 g rode pepers (in stukjes)
- 🍴 3 cm verse gember (fijngesneden, geschild)
- 🍴 1 stengel citroengras (fijngesneden)
- 🍴 1 tl kurkuma
- 🍴 1 tl korianderpoeder (ketoembar)
- 🍴 ½ tl komijnpoeder (djinten)
- 🍴 ½ tl kaneelpoeder
- 🍴 ½ tl kardemompoeder
- 🍴 3 el zonnebloemolie
- 🍴 25 g kokosrasp
- 🍴 400 g runderlappen (in stukken)
- 🍴 250 ml kokosmelk
- 🍴 150 g rijst
- 🍴 ½ handje peterselie (gehakt)

MATERIAAL: vijzel of keukenmachine, braadpan

ZO MAAK JE HET

1. Wrijf de sjalot, knoflook, rode peper, gember, citroengras en alle specerijen fijn in een ruime vijzel of in de keukenmachine tot een kruidenpasta (boemboe).
2. Verhit de olie in een braadpan en bak hierin de boemboe zachtjes 4-5 minuten.
3. Rooster intussen de kokos zonder te kleuren in een droge, hete koekenpan.
4. Houd apart.
5. Voeg het vlees toe aan de boemboe en bak al omscheppend rondom aan.
6. Schep de kokosrasp en kokosmelk erdoor en voeg een scheutje water toe.
7. Stoof afgedekt 2,5-3 uur, tot het vlees gaar en zacht is.
8. Stoof het laatste half uur zonder deksel zodat het vocht kan inkoken.
9. Kook intussen de rijst en serveer de rendang met de rijst.
10. Bestrooi met peterselie.

TIP: Je kunt het best runderriblappen, sukadelappen, rundernek of runderwangen gebruiken.

TIP: Lekker met een zoetzure komkommersalade.

BRON: [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)

