



Oesterzwam rendang met pindaboontjes

De oesterzwammen in deze Indonesische rendang, zijn de perfecte vervanger voor als je een keertje vegetarisch wilt eten.

2 PERSONEN

 60 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  1 el zonnebloemolie
-  ½ ui (gesnipperd)
-  1 teentje knoflook (fijngesneden)
-  ½ rode peper (fijngesneden, zonder zaadlijsten)
-  45 g boemboe voor rendang
-  150 g oesterzwammen (in repen)
-  100 mlr kokosmelk
-  150 g witte rijst
-  250 g sperziebonen
-  50 g pinda's (grof gehakt, gezouten)

MATERIAAL: braadpan

ZO MAAK JE HET

1. Verhit de olie in een braadpan.
2. Fruit de ui met de knoflook en rode peper 1 minuut.
3. Voeg de boemboe toe en bak 2 minuten mee.
4. Voeg de oesterzwammen toe en bak nog 5 minuten.
5. Schenk de kokosmelk met 50 ml water langs de rand in de pan.
6. Breng tegen de kook.
7. Draai de warmtebron laag en stoof de rendang met het deksel op de pan 40 minuten.
8. Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.
9. Kook de sperziebonen in 8 minuten gaar.
10. Giet de bonen af en schud ze om met de pinda's.
11. Schep de rijst met de rendang op de borden.
12. Serveer met de pindaboontjes.

TIP 1: Boemboe is een nat kruidenmengsel, ideaal als basis voor een stoofgerecht. De boemboe voor vlees bevat geen vlees en vis en is perfect voor een rendang zonder vlees.

TIP 2: Wil je het iets goedkoper? Je kunt de helft van de oesterzwammen prima vervangen door champignons!

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

