



Tosti Rendang

Tosti tijd

2 PERSONEN

⌚ 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de rendang

- 🍳 500 g ribrunderlappen
- 🍳 2 el zonnebloemolie
- 🍳 2 sjalotjes, gesnipperd
- 🍳 1 teen knoflook
- 🍳 1 stengel sereh, in de lengte gehalveerd
- 🍳 100 g boemboe rendang vlees, of maak het zelf
- 🍳 250 ml kokosmelk
- 🍳 50 ml water
- 🍳 zout en peper
- 🍳 ½ ongesneden witbrood
- 🍳 2 el roomboter
- 🍳 300 g geraspte Cheddar

voor de boemboe

- 🍳 2 sjalotten
- 🍳 3 lomboks
- 🍳 2 tl grof zeezout
- 🍳 1 tl korianderzaad
- 🍳 1 tl komijnzaad
- 🍳 3 kemirienoten
- 🍳 1 tl kurkuma
- 🍳 2 cm laos,
- 🍳 2 cm gember
- 🍳 4 tenen knoflook
- 🍳 2 el vissaus
- 🍳 2 el zonnebloemolie

MATERIAAL: gietijzeren pan, koekenpan met antiaanbaklaag

ZO MAAK JE HET:

Voor de boemboe

1. Pel en snipper de sjalotten, snijd de gember en de laos in stukken.
2. Snijd de lomboks fijn en hak de knoflook grof.
3. Maal alle ingrediënten voor de boemboe in een keukenmachine totdat een gladde pasta ontstaat, of maak beetje bij beetje fijn in een vijzel.

Voor de rendang

4. Snijd de runderlappen in stukken van ongeveer 2x2 cm en breng op smaak met peper en zout.
5. Verhit een el zonnebloemolie in een pan en bak het vlees in ca. 5 minuten rondom bruin.
6. Verhit een el olie in een gietijzeren pan en fruit de sjalotten en knoflook aan.
7. Voeg de boemboe toe, roer door en bak 5 minuten.
8. Voeg het vlees, de sereh, kokosmelk en het water toe en breng het geheel aan de kook.
9. Doe het deksel op de pan en laat minstens 1½ uur stoven op laag vuur.
10. Verwijder het deksel en laat nog 30 minuten sudderen.
11. Snijd 4 plakken van het brood en smeer deze in met boter.
12. Draai 2 boterhammen om zodat de boter aan de onderkant zit en beleg het brood met de rendang.
13. Leg de 2 andere boterhammen hierop, met de boter aan de bovenkant.
14. Bak eerst de ene kant van de boterhammen ongeveer 3 minuten in een pan, draai hem daarna om en bak de andere kant van de tosti ook ongeveer 3 minuten.
15. Haal de tosti uit de pan, draai het vuur laag en strooi wat cheddar rechtstreeks in de pan.
16. Leg hier de tosti in en haal eruit zodra de kaas begint te verkleuren.
17. Herhaal dit met de andere kant zodat beide kanten zijn bedekt met een krokante cheddar korst.

BRON: [24kitchen.nl](https://www.24kitchen.nl)

