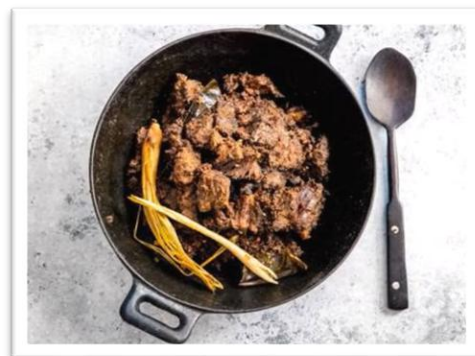




Gekaramelliseerd rundvlees - Rendang Padang

Rendang, gekaramelliseerd rundvlees (afkomstig uit Padang op Sumatra) betekent zoiets als 'heel lang stoven'. Het begint met een lichte, dunne curry of 'gulai', dan wordt het een wat dikkere, lichtbruine 'kalio' en het eindigt met donkerbruine, bijna droge rendang.



2 personen

⌚ 25 minuten + 4 uur

Dit heb je nodig:

- 🍴 1 portie bumbu rendang Padang (zie rubriek INGREDIËNTEN)
- 🍴 750 ml kokosmelk
- 🍴 1/3 el zout
- 🍴 500 g riblappen
- 🍴 1/4 el tamarindepasta
- 🍴 1 laurierblad
- 🍴 4 stengels sereh
- 🍴 8 limoenblaadjes, diepvries
- 🍴 1 1/2 el kokosolie
- 🍴 8 g verse koriander

Materiaal: wok of wajang

Zo maak je het:

1. Zet een wok of wajang op het vuur, voeg de bumbu toe met de kokosolie, kokosmelk en het zout.
2. Zet het vuur uit en meng bumbu en kokosroom door elkaar.
3. Snijd de riblappen in stukken van 5-6 cm.
4. Voeg het stoofvlees toe samen met het tamarindepasta en de laurierblaadjes toe.
5. Kneus de sereh en limoenblaadjes en voeg toe.
6. Laat nu zeker 3 uur onafgedekt stoven op laag vuur.
7. Roer af en toe.
8. Het vlees zal steeds donkerder van kleur worden.
9. Zet het vuur na 3 uur hoger, zodat er meer vocht kan verdampen.
10. Trek daar nog 30 minuten voor uit.
11. Wanneer je het vet boven ziet komen drijven, begin dan met bakken.
12. Bak het vlees op laag vuur in de ingedikte saus onder regelmatig roeren.
13. Ga door tot het vlees donkerbruin is en de saus aan het vlees blijft kleven.
14. Voeg dan de kokosolie toe en roer deze erdoorheen.
15. Serveer de rendang met koriander.

TIP: Lekker met frisse atjar of groene groente.

BRON: ah.nl

Selamat makan