



Specerijen voor rendang - Bumbu rendang Padang

Dit is de basis voor rendang, gekaramelliseerd rundvlees, uit Sumatra in een bumbu: een pasta van verschillende specerijen en andere smaakmakers.



2 personen

⌚ 5 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 ¾ el korianderzaad
- 🍴 2½ kemirienoten
- 🍴 7 chilipeper
- 🍴 2 rawit pepers
- 🍴 3 sjalotten
- 🍴 5 tenen knoflook
- 🍴 20 g verse gemberwortel
- 🍴 25 g verse laoswortel (galangal)
- 🍴 5 g verse kurkuma (geelwortel)
- 🍴 snufje zout

Materiaal: vijzel (tjobek) of keukenmachine

Zo maak je het:

1. Rooster eerst het korianderzaad of specerijenmengsel in een droge koekenpan.
2. Wrijf fijn in een komvormige vijzel, of gebruik een specerijenmolentje.
3. Rooster de kemirienoten in een droge koekenpan.
4. Verwijder de pitjes van de chilipeper en snijd samen met de cabe rawits fijn.
5. Pel en snipper de sjalotten.
6. Pel de knoflook.
7. Voeg dit samen met de overige ingrediënten in stappen toe aan een grote platte vijzel en wrijf tot een pasta.
8. Je kunt alles ook in een blender fijnmalen, eventueel met 1 el kokos- of zonnebloemolie.

TIP: Het fijnmalen van de specerijen, pepers en andere smaakmakers voor de bumbu van rendang doe je in een platte vijzel. Met een hakmolentje of keukenmachine kan het ook, maar met een vijzel behoud je veel meer textuur.

BRON: ah.nl

Selamat makan