



Pittig rundvlees - Dendeng pedis

Dendeng pedis is een traditioneel Indonesisch (Indisch) gerecht van dun gesneden, pittig gekruid rundvlees. Het woord dendeng betekent dun gesneden en gedroogd of krokant gebakken vlees, en pedis betekent pittig of heet

2 personen

⌚ 15 + 60 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 150 g runderreepjes
- 🍴 2 el olie
- 🍴 ½ el ketjap manis
- 🍴 versgemalen zwarte peper
- 🍴 3 sjalotten
- 🍴 ½ limoen
- 🍴 ½ tl donkere basterdsuiker
- 🍴 ¼ rode peper, in reepjes

Materiaal: wok

Zo maak je het:

1. Meng het vlees met 1 el olie, de ketjap en veel zwarte peper en laat het 1 uur marineren.
2. Doe in de wok 1 el olie en fruit de sjalotten 3-4 minuten.
3. Schep de sjalotten op een bord.
4. In het bakvet het vlees al omscheppend bruinbakken.
5. Voeg de sjalotten weer toe en breng het gerecht op smaak met limoensap, basterdsuiker en ketjap.
6. Bestrooi voor het serveren met de rode peperreepjes.

BRON: ah.nl



Selamat makan