



Rendang kroketjes - Krokot rendang

Rendang kroketjes zijn een heerlijke twist op het klassieke Indonesische stoofgerecht. Met de smaak van rendang en een knapperige buitenkant zijn deze kroketjes perfect als borrelhapje of voorgerecht. Ideaal om rendang een tweede leven te geven en je gasten te

verrassen!

12 stuks

⌚ 60 minuten + 9 uur

Dit heb je nodig:

- 🍴 500 g runderribblappen
- 🍴 peper en zout
- 🍴 ½ rode ui
- 🍴 1 teentje knoflook
- 🍴 1½ el olijfolie
- 🍴 8 g sambal
- 🍴 ½ el komijnpoeder
- 🍴 ½ el kurkuma
- 🍴 ½ el laos poeder
- 🍴 ½ el gemalen citroengras
- 🍴 150 ml water
- 🍴 ½ runderbouillon blokje
- 🍴 125 ml kokosroom
- 🍴 25 g ongezouten roomboter
- 🍴 25 g tarwebloem
- 🍴 1 ei
- 🍴 100 gr paneermeel
- 🍴 25 g mayonaise
- 🍴 15 g sweet chili saus
- 🍴 1 l zonnebloemolie

Materiaal: braadpan, ijsschep, pan met dikke bodem, keukenpapier

Zo maak je het:

1. Snijd de ribblappen in grote stukken en kruid met peper en zout.
2. Pel en snijd de rode ui in halve ringen en pel en snijd de knoflook fijn.
3. Verwarm de olie in een braadpan en bak de ribblappen rondom bruin.
4. Voeg de rode ui en knoflook toe en bak een paar minuten mee.
5. Breng op smaak met de sambal, komijn, kurkuma, laos en gemalen citroengras.
6. Voeg het water en runderbouillonblokje toe.
7. Zorg ervoor dat al het vlees onder water staat.
8. Laat dit 3½ uur sudderen op laag vuur met de deksel op de pan.
9. Haal de deksel voor de laatste 30 minuten van de pan zodat de saus indikt.
10. Haal het vlees uit de pan en gebruik twee vorken om het vlees uit elkaar te trekken.
11. Voeg het vlees weer toe aan de pan.
12. Voeg de kokosroom toe en roer goed door.
13. Smelt in een klein pannetje de roomboter.
14. Voeg de tarwebloem toe en roer goed door totdat je een papje krijgt.
15. Voeg dit toe aan de rendang en blijf roeren totdat de rendang verder indikt.
16. Laat de rendang helemaal afkoelen.
17. Dit duurt ongeveer 3½ uur.
18. Gebruik een ijsschep om 12 kroketjes te vormen van de rendang.
19. Kluts het ei in een kommetje en doe het paneermeel in een ander kommetje.
20. Dip de rendang kroketjes eerst in het ei en dan in het paneermeel.
21. Plaats de rendang kroketjes voor minimaal 2 uur in de koelkast.
22. Verwarm de zonnebloemolie in een pan met dikke bodem.
23. Frituur de rendang kroketjes voor 3 minuten totdat ze goudbruin kleuren.
24. Laat uitlekken op keukenpapier.
25. Meng de mayonaise met de sweet chilisaus en serveer bij de rendang kroketjes.

TIP: Niet gefrituurde kroketjes kan je los van elkaar in vriezen.

BRON: eatertainment.nl



Selamat makan