



Rendang met eend - Rendang itik

Rendang itik is een traditionele variant van het bekende Indische en Maleisische stoofgerecht rendang, waarbij eend het hoofdbestanddeel is in plaats van het gebruikelijke rundvlees. In de Indonesische taal, en de lokale Minangkabau-taal, betekent itik namelijk eend.

2 personen

⌚ 30 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 1 eendenborstfilet
- 🍴 1½ sjalot
- 🍴 1 el olie
- 🍴 100 ml kokosmelk
- 🍴 ½ bakje boemboe rendang vlees

Zo maak je het:

1. Van de eendenborst verwijder je de vetlaag.
2. Snijd het vlees in blokjes.
3. In de braadpan laat je de sjalot 2 minuten in olie fruiten.
4. Voeg het vlees toe en bak het in 3 minuten.
5. Meng de kokosmelk, 75 ml water en boemboe door elkaar.
6. Meng het door de rendang.
7. Laat het vlees met deksel schuin op pan in 20 minuten zachtjes gaar stoven.

BRON: ah.nl



Selamat makan