



## Rendang van haas - Hare rendang

Deze hazenrendang zit bomvol specerijen als gember, kurkuma en laurier. Verwacht een ware smaak explosie zodra je deze pan op tafel zet. Neem er de tijd voor en stop er veel liefde in. Daar wordt hij extra lekker van.

2 personen

⌚ 60 + 4 uur 15 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 40 g boter
- 🍴 1½ el kokosolie
- 🍴 2-4 hazenpoten, bij de poelier
- 🍴 1-2 el geroosterde kokos, voor erover

**voor het stoven**

- 🍴 200 ml wildfond (pot)
- 🍴 1½ blaadje laurier
- 🍴 ½ gedroogd pepertje, licht gekneusd
- 🍴 ½ dikke citroengrassstengel, in de lengte doorgesneden en flink gekneusd
- 🍴 1½ blaadje jeruk purut (kaffir limoenblad)
- 🍴 1½ tenen knoflook geplet
- 🍴 ½ grote ui in dunne ringen
- 🍴 ½ winterwortel in stukjes
- 🍴 2½ cm gemberwortel in dunne plakjes
- 🍴 1 cm kurkumawortel in dunne plakjes

**voor het rendang-mengsel**

- 🍴 2 banaansjalotjes, fijngesneden
- 🍴 1 teen knoflook, grof gesneden
- 🍴 2 cm gemberwortel, grof gesneden
- 🍴 2 cm kurkumawortel, grof gesneden
- 🍴 2 cm laoswortel galanga, grof gesneden
- 🍴 1 rode chilipeper, zonder zaadlijsten, in stukjes
- 🍴 1 el (rauw) kokosolie
- 🍴 300 ml kokosmelk
- 🍴 ½ el tamarindepasta

**voor erbij**

- 🍴 kokosrijst\*

**Materiaal:** braadpan met dikke bodem, zeef, vijzel (tjobek) of keukenmachine

**Zo maak je het:**

1. Verwarm de boter en kokosolie in een wijde braadpan met dikke bodem.
2. Braad hierin, evt. in porties, de hazenpoten rondom bruin in 8-10 minuten.
3. Voeg alle ingrediënten voor het stoven toe, plus zoveel water dat de poten net onderliggen.
4. Breng aan de kook.
5. Zet het vuur laag en laat de poten afgedekt nog 3 uur stoven of tot ze goed gaar zijn en het vlees bijna van de botten afvalt.
6. Neem de poten uit de bouillon en laat iets afkoelen op een plank.
7. Kook de bouillon op hoog vuur tot de helft in.
8. Zeef het vocht boven een kom of maatbeker.
9. Haal intussen het hazenvlees van de botten en trek het uit elkaar in stukjes.
10. Maal voor het rendang-mengsel in de keukenmachine de sjalotjes met de knoflook, gember, kurkuma, laos en pepers tot een fijne puree.
11. Verhit de kokosolie voor het rendang-mengsel in een ruime braadpan en bak hierin op laag vuur het sjalot-mengsel zachtjes 10-12 minuten totdat het iets kleurt en het vocht licht verdampt is.
12. Voeg 200 ml kokosmelk en 250 ml van de ingekookte bouillon toe en breng aan de kook.
13. Laat op zo laag mogelijk vuur ± 30 minuten zachtjes stoven, zodat de smaken goed mengen.
14. Roer af en toe.
15. Voeg dan het geplukte hazenvlees en de rest van de kokosmelk toe en laat nog 45 minuten zachtjes onafgedekt stoven.
16. Het vocht mag flink indikken.
17. Roer de tamarinde erdoor en breng evt. op smaak met zout.
18. Bestrooi met geroosterde kokos.
19. Serveer met kokosrijst (zie hieronder).

\* Kokosrijst: Kook jasmijn of basmatirijst in half water, half kokosmelk. Voor een extra geurig aroma kun je ook nog wat jeruk purut, citroengras en laurier meekoken.

**TIP:** Deze rendang kun je zeker 3 dagen van tevoren maken en bewaren in de koelkast. Zo wordt het nóg lekkerder.

BRON: [deliciousmagazine.nl](http://deliciousmagazine.nl)



*Selamat makan*