



Rendang van lamsschenkel - Rendang kaki domba

Rendang is eigenlijk niks anders dan een geurige curry uit de Indonesische keuken. Vol kruiden en bomvol smaak. De toevoeging van lamsschenkel aan deze variant maakt 'm nóg lekkerder.

2 personen

⌚ 35 minuten + 2½ uur

Dit heb je nodig:

- ✎ ¼ tl korianderzaad
- ✎ ¼ tl komijnzaad
- ✎ 4 kardemompeulen
- ✎ 50 ml zonnebloemolie
- ✎ 600 g lamsschenkels, 2 stuks
- ✎ ½ ui, in dunne ringen
- ✎ 1 teen knoflook, fijngesneden
- ✎ 1 rode chilipepers, in de lengte gehalveerd
- ✎ ½ tl kurkumapoeder
- ✎ ½ el tamarindepasta
- ✎ 250 ml kippenbouillon
- ✎ 200 g kokosroom
- ✎ ½ stengel citroengras, sereh, gekneusd, in 6 cm-stukjes
- ✎ 1 cassia- of kaneelstokje
- ✎ 1½ steranijs
- ✎ 3 kerrieblaadjes
- ✎ 1 korte komkommer, in 4 parten

voor erbij

- ✎ langkorrelrijst, gestoomd met kardemompeulen
- ✎ krokante uitjes (kant-en-klaar),

Materiaal: vijzel (tjobek) of keukenmachine

Zo maak je het:

1. Verwarm de oven voor op 160°C.
2. Schep het korianderzaad, het komijnzaad en de kardemompeulen 4-5 minuten om in een kleine koekenpan op matig vuur tot de aroma's vrijkomen.
3. Doe alles in de vijzel en wrijf en stamp fijn.
4. Verhit 25 ml van de olie in een grote braadpan op hoog vuur.
5. Bestrooi de lamsschenkels met zout en braad ze 6-8 minuten rondom goudbruin.
6. Schep ze uit de pan op een bord.
7. Verhit in dezelfde pan de resterende olie op matig tot hoog vuur.
8. Bak de ui en knoflook al omscheppend in 3-4 minuten glazig.
9. Voeg de chilipepers, kurkuma, tamarinde en de specerijen uit de vijzel toe.
10. Bak nog 2-3 minuten en voeg dan de kippenbouillon, kokosroom, het citroengras, de cassia, steranijs en kerrieblaadjes toe.
11. Breng de curry aan de kook en voeg de lamsschenkels weer toe.
12. Zet de pan afgedekt in de oven en stoof in ± 2 uur en 30 minuten botermals.
13. Serveer met komkommer en geef de kardemomrijst en krokante uitjes erbij.

BRON: deliciousmagazine.nl



Selamat makan