



Rendang van rundvlees - Daging rendang

Daging rendang is een licht pittige rundvlees-schotel. Het vlees wordt zachtjes gaar gestoofd in een geurige saus met kokosmelk.



2 personen

⌚ 20 + 60 minuten

Dit heb je nodig:

voor de boemboe

- 🍴 1½ ui, grof gesnipperd
- 🍴 3 tenen knoflook
- 🍴 ½ tl gemberpasta
- 🍴 ½ tl laos
- 🍴 ¼ tl trassi, garnalenpasta
- 🍴 ½ el kemiripasta
- 🍴 ½ tl djinten, komijnzaad
- 🍴 1½ tl ketoembar, korianderzaad
- 🍴 ½ tl koenjit, kurkuma

voor het vlees

- 🍴 500 g mager rundvlees, zoals rundernek, sukade of riblappen
- 🍴 Zonnebloemolie
- 🍴 2½ daun salam, Indisch laurierblad (kon ik niet vinden, dus ik gebruikte gewoon laurierblad)
- 🍴 3 daun djerok poeroet, Indisch limoenblad
- 🍴 1 serehstengel, citroengras
- 🍴 ½ el ketjap manis
- 🍴 ½ el sambal oelek
- 🍴 1 schijfje gula djawa, palmsuiker
- 🍴 500 ml water
- 🍴 ¼ tl versgemalen peper
- 🍴 65 g santen blok, kokosmelk

Materiaal: keukenmachine, braadpan met dikke bodem

Zo maak je het:

1. Maal voor de boemboe de uien, knoflook, gemberpasta, laos, trassi, kemiripasta, djinten, ketoembar en koenjit fijn in een keukenmachine.
2. Verhit een braadpan met wat zonnebloemolie en fruit de boemboe 2 minuten aan of totdat je ziet dat al het vocht uit de boemboe verdampt is en je een dikke pasta overhoudt.
3. Voeg de daun salam, daun djerok poeroet, sereh, ketjap, sambal, gula djawa en het water toe en breng aan de kook.
4. Voeg de peper, het vlees en de santen toe en sudder het vlees op laag vuur in circa 1 uur gaar.
5. Voeg eventueel een beetje water toe wanneer het te droogt kookt.
6. Is de saus aan het eind van de kooktijd nog te dun naar je zin, maar het vlees gaar?
7. Schep het vlees uit de pan en kook de saus op hoog vuur in tot gewenste dikte.
8. oe daarna het vlees weer terug in de pan.

TIP: Lekker met gekookte rijst, seroendeng, sajoerboontjes en kroepoek.

BRON: [AI](#)

Selamat makan