



Rendang van rundvlees met kardamom - Rendang daging padang pesisir

Vroeger werden er met name in de pesisir, de kustgebieden, veel specerijen gebruikt in de rendang. Het ging dan zowel om inheemse specerijen zoals nootmuskaat en kruidnagel, als om specerijen die door

handelaren op de zijderoute werden meegebracht naar Sumatra, zoals steranijs uit Zuid-China. Tegenwoordig zijn specerijen veel beter verkrijgbaar en zie je dat het gebruik ervan ook steeds populairder wordt in de berggebieden (de darek).

2 personen

⌚ 4 uur

Dit heb je nodig:

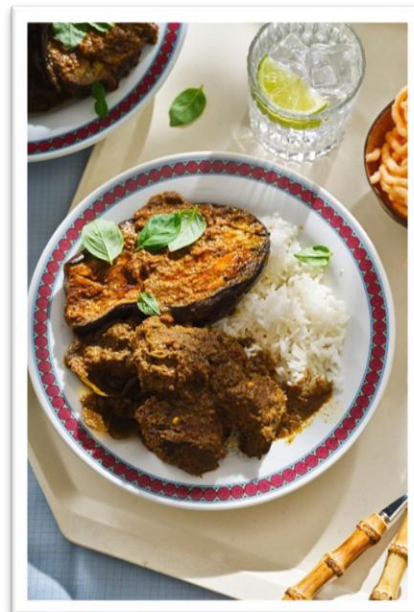
- 🍴 500 g runderlappen in blokjes van 5 x 5 cm
- 🍴 ½ nootmuskaatnoot, grof gehakt
- 🍴 1½ stuk steranijs
- 🍴 3 kruidnagels
- 🍴 3½ Javaanse kardemompeulen
- 🍴 ¼ tl witte peperkorrels
- 🍴 ½ tl venkelzaad
- 🍴 1 sjalotten, in fijne plakjes
- 🍴 2 tenen knoflook, in fijne plakjes
- 🍴 3 rode lomboks, in fijne ringen
- 🍴 3 rode rawits, in fijne ringen
- 🍴 1½ cm gemberwortel, in fijne plakjes
- 🍴 1 cm kurkumawortel, in fijne plakjes
- 🍴 2 g laos, in fijne plakjes
- 🍴 ¾ tl fijn keukenzout
- 🍴 50 g gedroogde geraspte kokos
- 🍴 500 ml kokosmelk
- 🍴 25 ml kokoscrème, of santen
- 🍴 ¾ stengel citroengras, gekneusd en in een knoop gedraaid
- 🍴 ¾ kaneelstokje
- 🍴 3 limoenblaadjes, gekneusd
- 🍴 2 salambladeren, gekneusd
- 🍴 ¾ kurkumabladeren, gekneusd en in een knoop gedraaid
- 🍴 ½ el asem kandis, fijngesneden

Materiaal: vijzel (tjobek) of keukenmachine

Zo maak je het:

1. Haal het rundvlees 1 uur van tevoren uit de koelkast om op kamertemperatuur te laten komen.
2. Rooster in een droge steelpan op middelhoog vuur de nootmuskaat, steranijs, kruidnagels, kardemom, witte peperkorrels en het venkelzaad zo'n 2 minuten.
3. Maal de geroosterde specerijen in een vijzel fijn en verwijder daarbij de vliesjes van de kardemom.
4. Schep de fijngemalen specerijen over in een schaal en zet opzij.
5. Voeg de sjalotten, knoflook, lomboks, rawits, gemberwortel, kurkumawortel en de laos met het zout toe aan de vijzel en maal tot een fijne bumbu.
6. Als de vijzel te vol is kun je de ingrediënten in porties fijnmalen.
7. Zet opzij.
8. Rooster in een droge steelpan op middelhoog vuur de geraspte kokos donkerbruin.
9. Maal het geroosterde kokos in de vijzel fijn, net zo lang tot het een iets glanzende pasta wordt door de olie die vrijkomt bij het malen.
10. Zet een ruime pan met dikke bodem op middelhoog vuur en voeg de kokospasta, kokosmelk en de kokoscrème toe.
11. Roer de bumbu en de gemalen specerijen door de kokosmelk.
12. Voeg het citroengras, de kaneel, limoenblaadjes, salambladeren, kurkumabladeren en de asem kandis toe en breng het geheel al omscheppend aan de kook.
13. Zet het vuur laag, voeg het vlees toe en laat, onder af en toe roeren om aanbranden te voorkomen, zo'n 2 uur en 30 minuten à 3 uur zachtjes sudderen.
14. Schep na 3 uur het vlees over in een wok op middelhoog vuur.
15. Voeg 2 soeplepels van de rendangsaus toe en blijf het vlees omscheppen.
16. Als de pan te droog wordt en het vlees nog niet zacht genoeg is, voeg je nog een soeplepel saus toe.
17. Doe dit net zo lang tot het vlees mooi mals en gekaramelliseerd is.
18. Dit duurt ongeveer 45 à 60 minuten.
19. De saus zal steeds meer om het vlees gaan kleven en het gerecht zal steeds donkerder kleuren.
20. De rendang is klaar als het vlees helemaal zacht is.

BRON: deliciousmagazine.nl



Selamat makan