



## Zwarte rundersoep met notensmaak - Rawon Sapi

Rawon is een traditioneel Indonesische zwarte rundersoep of runderstoofschotel met een sterke geurige smaak. Origineel komt dit gerecht uit Surabaya in Oost-Java. In deze soep wordt kluwek of kluwak gebruikt, een zwarte noot van de

kepayang boom. Deze vrucht geeft de soep een sterke notensmaak en de zwarte kleur.

**2 personen**

⌚ 10 + 150 minuten

**Dit heb je nodig:**

- 🍖 375 g runder riblap
- 🍖 115 g sperziebonen
- 🍌 3 dahoen djeroek limoenblad
- 🌿 1½ stengel citroengras (sereh)
- 🍃 3 laurierblaadjes dahoen salam)
- 🍲 2 runderbouillonblokjes
- 🌶️ zwarte peper naar smaak

**voor de boemboe**

- 🍷 ½ el tamarinde (pasta asem)
- 🌿 3 cm laos
- 🍄 4 tenen knoflook
- 🍌 2 uien
- 🌰 5 kluwek noten
- 🌰 4 kemirinoten
- 🌿 2cm kurkuma (koenjit)
- 🍷 ¾ tl trassi
- 🌿 ¾ tl korianderzaad (ketoembar)
- 🌿 ¾ tl komijnzaad (djinten)
- 🍷 1½ tl suiker of naar smaak meer of minder
- 🌶️ 1½ rawits kleine pittige rode of groene pepers

**Materiaal:** staafmixer

**Zo maak je het:**

**Voorbereiding**

1. Snijd het rundvlees in blokjes van ongeveer 4 centimeter.
2. Doe ze in een pan met ruim water en voeg de bouillonblokjes toe.
3. Breng het vlees aan de kook, draai het vuur lager en laat sudderen.
4. Controleer regelmatig of er water moet worden toegevoegd.
5. In totaal moet het vlees minimaal 2½ uur sudderen.
6. In de tussentijd maak je de boemboe en dop je de sperziebonen.
7. Laat de kluweknoten in warm water wellen tot ze zacht zijn.
8. Rooster de kemirinoten voor gebruik 10 minuten in de oven op 160°C.
9. Snij de stengels sereh elk in drie stukken.
10. Kneus de sereh en de blaadjes salam en limoen.

**De boemboe voor rawon maken**

11. Versnipper de ui en de knoflook.
12. Koenjit en laos wortels schillen en klein snijden.
13. Snij de rawits in kleine ringen.
14. Voeg ze samen in een mengkom.
15. Voeg trassi, komijnzaad, korianderzaad, kemiri, tamarinde en suiker toe.
16. Haal de kluwek uit het welwater en doe ze in de mengkom.
17. Maal het geheel tot een mooie, gladde boemboe met een staafmixer.

**Rawon maken**

18. Verhit 3 el olie in een wok of steelpan.
19. Als de olie heet is limoenblad, salamblad en sereh kort frituren tot het aroma vrijkomt.
20. Voeg nu de boemboe toe en fruit het geheel een minuut of 10 tot het meeste vocht eruit is.
21. Voeg alles nu toe aan het vlees en breng het geheel aan de kook.
22. Halveer de sperziebonen.
23. Een half uur voor het vlees klaar is voeg je de sperziebonen toe.
24. Breng het geheel weer aan de kook.
25. Laat alles sudderen totdat het vlees zacht is geworden.
26. Giet iedere keer wat warm water bij.
27. Voeg naar smaak peper toe.

BRON: AI



*Selamat makan*

