



Stoof van rundvlees in pittige kokossaas - Rendang Sapi

Rendang is gekozen tot meest populaire gerecht ter wereld. Van oorsprong een gerecht uit de Minangkabau-cultuur, dat werd geserveerd bij ceremoniële gelegenheden, of om gasten te eren tijdens feestelijke gelegenheden. Je kunt je afvragen hoe zo'n lokaal gerecht ooit tot favoriet van de wereld kon worden gekozen. Dat moet welhaast de unieke combinatie van ingrediënten komen, en de slow cooking methode die alle specerijen optimaal op elkaar en het vlees laten inwerken.

2 personen

⌚ 40 + 150 minuten

Dit heb je nodig:

-  250 gr rundvlees
-  2½ laurierblad dahoen salam
-  1 tl kokos (geraspt)
-  125 ml santen (kokosmelk)
-  4 el olie
-  ½ rode ui
-  3 teentjes knoflook
-  1 rode lombok (rode pepers)
-  3 kemirinoten
-  ½ tl djinten (komijn)
-  ½ tl ketoembar (koriander)
-  ¾ cm koenjit (kurkuma)
-  1 cm laos
-  ½ el suiker
-  zout (naar smaak)

voor erbij

-  witte rijst
-  kroepoek

Materiaal: vijzel (tjobek) of keukenmachine

Zo maak je het:

1. Snijd het vlees in royale dobbelstenen.
2. Kemirinoten, die vragen wat voorbereiding.
3. Ze moeten eerst 10 minuten in de oven, op 160°C tot de nootjes goudbruin zijn.
4. Kemiri maakt de saus dikker en hartiger en echt veel lekkerder!
5. Pel en snipper de rode ui.
6. De teentjes knoflook ook pellen en in schijfjes snijden.
7. Snijd de rode pepers fijn.
8. Met of zonder pitjes, dat moet je zelf beslissen.
9. Hoe meer pitjes, hoe scherper (pedis) de rendang!
10. Schil de koenjitwortel en snijd in schijfjes.
11. Laoswortel dun schillen en ook in schijfjes snijden.
12. Verzamel alle ingrediënten in je tjobek (of in een kom die groot genoeg is voor je staafmixer).
13. Plet, kneus en maal alle ingrediënten tot een smeuge pasta.
14. Dat is de boemboe voor de rendang.
15. Fruit de boemboe samen met het laurierblad, suiker en zout in 5 minuten goudbruin.
16. Voeg de geraspte kokos toe bak nog 3 minuten door.
17. Voeg het vlees erbij.
18. Als het lichtbruin is doe je er genoeg water bij zodat het geheel onder water staat.
19. Laat de boel nu ongeveer 2½ uur sudderen.
20. Af en toe roeren en zo nodig water toevoegen.
21. Een kwartiertje voor het opdienen de kokosmelk toevoegen en blijven roeren totdat het wat is ingedikt.
22. Serveer met witte rijst en kroepoek.

BRON: [AI](#)



Selamat makan