



Rendang van jackfruit - Rendang nangka

Fantastisch, deze vegan variant van het gekruide Indonesische stoofgerecht.



2 personen

⌚ 20 + 60 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 50 g sjalot
- 🍴 1 stengel citroengras
- 🍴 2 cm verse gemberwortel
- 🍴 1½ teen knoflook
- 🍴 40 g cashewnoten
- 🍴 1 tl gemalen kurkuma (koenjit)
- 🍴 ¾ tl gemalen komijn
- 🍴 ¾ tl gemalen korianderzaad
- 🍴 ½ tl gemalen kaneel
- 🍴 ¼ tl gemalen kruidnagel
- 🍴 ¼ tl chilivlokken
- 🍴 1 blik Fairtrade Original young jackfruit in blik
- 🍴 1 eetlepel arachideolie
- 🍴 1 el arachideolie
- 🍴 200 ml kokosmelk
- 🍴 50 ml kraanwater
- 🍴 1½ el ketjap manis
- 🍴 4 g verse koriander

Materiaal: keukenmachine, zeef

Zo maak je het:

1. Snijd de sjalot in parten.
2. Verwijder de droge stelen van het citroengras (bewaar dit wel) en snijd het zachtere deel in grove stukken.
3. Schil de gember en snijd in stukken.
4. Doe samen met de knoflook, cashewnoten en alle specerijen in de keukenmachine en pureer tot een pasta.
5. Doe de jackfruit in een zeef, spoel af onder koud stromend water en laat uitlekken.
6. Snijd grof in de lengte.
7. Verhit de olie in een pan met dikke bodem en bak de currypasta 5 minuten op middelhoog vuur.
8. Voeg de jackfruit toe en bak nog 2 minuten mee.
9. Voeg de kokosmelk, het water, de ketjap manis en de achtergehouden stengels citroengras toe en laat met de deksel op de pan 45 minuten stoven.
10. Neem de deksel van de pan en laat nog 15 minuten inkoken.
11. Breek eventueel met een pollepel grotere stukken jackfruit in kleinere stukken.
12. Verwijder de stengels citroengras, breng verder op smaak met zout.
13. Snijd de koriander grof en verdeel vlak voor het serveren over de rendang.

TIP: Lekker met jasmijnrijst, gebakken uitjes en atjar.

BRON: [ah.nl](https://www.ah.nl)

Selamat makan