



Rendang van paddenstoelen en kidneybonen - Rendang jamur tiram

Rendang met oesterzwammen is erg geliefd op Sumatra. Er wordt vaak een bepaald type zwartoogboontjes, kacang tolo of kacang merah, voor gebruikt: een rode kleine bonensoort die op kidneybonen lijkt. Zo krijg je

een heerlijke, voedzame rendang.

2 personen

⌚ 90 minuten + 8 uur weken

Dit heb je nodig:

- 🍴 75 g gedroogde kidneybonen
- 🍴 2 kemirioten, grof gehakt
- 🍴 1 tl andaliman peper
- 🍴 2½ Javaanse kardemompeulen
- 🍴 1 tl korianderzaad
- 🍴 ½ tl komijnzaad
- 🍴 ½ tl venkelzaad
- 🍴 2 kleine sjalotten, in fijne plakjes
- 🍴 2½ teen knoflook, in fijne plakjes
- 🍴 3 rode lomboks, in fijne ringen
- 🍴 1½ rode rawits, in fijne ringen
- 🍴 1½ cm gemberwortel, in fijne plakjes
- 🍴 1 cm kurkumawortel, in fijne plakjes
- 🍴 1 tl fijn keukenzout + extra
- 🍴 5 el kokosolie
- 🍴 1½ cm laos, gekneusd
- 🍴 1 steranijs
- 🍴 ½ el asem kandis, fijngesneden
- 🍴 1½ salamblad, gekneusd
- 🍴 3½ limoenblad, gekneusd
- 🍴 1 kurkumablade, de nerf verwijderd en julienne gesneden
- 🍴 1 stengel citroengras, gekneusd en in een knoop gedraaid
- 🍴 250 ml kokosmelk
- 🍴 50 ml kokoscrème, of santen
- 🍴 50 g gedroogde geraspte kokos
- 🍴 200 g oesterzwammen schoongemaakt, de houtige uiteinden verwijderd en in reepjes
- 🍴 100 g shiitakes schoongemaakt, de houtige uiteinden verwijderd en in reepjes
- 🍴 200 g koningsoesterzwammen schoongemaakt, de houtige uiteinden verwijderd en in reepjes

Materiaal: ruime kom, vijzel (tjobek), wok

Zo maak je het:

1. Doe de gedroogde kidneybonen in een ruime kom, ze verdubbelen tijdens het weken in volume, en vul aan met ruim water.
2. Zet opzij en laat ongeveer 8 uur weken.
3. Giet af en spoel na met koud stromend water.
4. Laat uitlekken in een vergiet.
5. Rooster in een droge steelpan op middelhoog vuur de kemirioten, andaliman peper, kardemom, het korianderzaad, komijnzaad en het venkelzaad zo'n 2 minuten.
6. Maal de geroosterde specerijen in een vijzel fijn en verwijder daarbij de vliesjes van de kardemom.
7. Schep de fijngemalen specerijen over in een schaaltje en zet opzij.
8. Voeg de sjalotten, knoflook, lomboks, rawits, gemberwortel en de kurkumawortel met het zout toe aan de vijzel en maal tot een fijne bumbu.
9. Als de vijzel te vol is kun je de ingrediënten in porties fijnmalen.
10. Zet opzij.
11. Verhit de kokosolie in een wok op middelhoog vuur.
12. Bak de bumbu zo'n 4 minuten.
13. Voeg de gemalen specerijen toe en bak 1 minuut mee.
14. Voeg de laos, steranijs, asem kandis, salamblad, limoenblad, kurkumablade en het citroengras toe en bak 1 minuut mee.
15. Voeg de kokosmelk, kokoscrème, 75 ml water en de kidneybonen toe en breng het geheel langzaam aan de kook.
16. Zet dan het vuur laag en laat 45 minuten, of tot de bonen gaar zijn, zachtjes koken.
17. Roer af en toe door om aanbranden te voorkomen.
18. Rooster intussen in een droge steelpan op middelhoog vuur het geraspte kokos donkerbruin.
19. 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.



20. Voeg de kokospasta toe aan de rendang en roer goed door.
21. Verhit een ruime koekenpan op hoog vuur.
22. Voeg zodra de pan heet is wat van de resterende eetlepels kokosolie toe en bak in porties de paddenstoelen al omscheppend mooi goudbruin.
23. Let op dat de pan niet te vol raakt, dan stomen de paddenstoelen gaar in plaats van dat ze bakken.
24. Voeg de paddenstoelen toe zodra de bonen gaar zijn.
25. Zet het vuur hoog en bak het geheel al omscheppend nog zo'n 15 minuten.
26. Proef en breng eventueel verder op smaak met zout.
27. De rendang is klaar wanneer de saus aan de paddenstoelen en de bonen blijft kleven.

BRON: deliciousmagazine.nl

Selamat makan