



Rendang van spitskool - Rendang kubis runcing

Een verrassende twist op een klassieker. Probeer eens deze vegetarische variant van het Indonesische gerecht rendang. De malse spitskool, knapperige pinda's en een vleugje zoetzuur geven een heerlijke balans aan het gerecht. Dit gerecht heeft even tijd nodig, maar

het verandert vanzelf in een lekkere, sticky rendang!

2 personen

⌚ 55 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 1 tl honing
- 🍴 100 ml natuuraazijn
- 🍴 1 rode ui
- 🍴 1 spitskool
- 🍴 4 teentjes knoflook
- 🍴 2 el olijfolie
- 🍴 50 g kruidenpasta rendang
- 🍴 200 ml kokosmelk
- 🍴 ½ tl chilipoeder
- 🍴 2 el ketjap
- 🍴 200 g zilvervliesrijst
- 🍴 Snufje zout
- 🍴 2 eieren
- 🍴 20 g ongezouten pinda's
- 🍴 ½ komkommer

Materiaal: steelpan, vuurvaste kom

Zo maak je het:

1. Breng in een steelpan de honing en azijn aan de kook.
2. Pel de rode ui en snijd in dunne ringen.
3. Leg de ui in een vuurvaste kom en schenk de kokende azijn erop, zodat het mooi roze kleurt.
4. Laat de zoetzure ui minimaal 30 minuten op smaak komen.
5. Proef of het zoet genoeg is en voeg eventueel extra honing toe.
6. Snijd ondertussen de spitskool in zo fijn mogelijke reepjes, gebruik een mandoline.
7. Pel de knoflook en snijd grof.
8. Verhit de olijfolie in een hapjespan en fruit de knoflook 1 minuut.
9. Voeg de spitskool toe en bak ca. 5 minuten.
10. Voeg de rendang pasta toe en bak 5 minuten mee.
11. Voeg de kokosmelk, chilipoeder en ketjap toe en laat 30 minuten pruttelen op hoog vuur zodat al het vocht verdampt.
12. Kook de rijst met een snufje zout volgens de aanwijzingen op de verpakking.
13. Kook de eieren 4 tot 8 minuten, afhankelijk van de gewenste gaarheid, en laat schrikken.
14. Pel de eieren.
15. Rooster de pinda's in een droge pan. Snijd de komkommer in plakjes.
16. Verdeel de rijst, rendang en eieren over de borden.
17. Strooi de pinda's over het gerecht en serveer met de komkommer en de zoetzure ui.

BRON: eatertainment.nl



Selamat makan