



Rendang vegetarisch - Sayuran Rendang

Wat is er lekkerder dan een bord vol rendang? Deze keer maken we een eigen 'easy cheat' versie met pulled oats.

2 personen

⌚ 30 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 2½ cm gember, geschild en in stukken
- 🍴 25 g cashewnoten + extra voor erover
- 🍴 ½ tl kurkuma
- 🍴 1 tl gemalen komijn
- 🍴 1¼ tl gemalen koriander
- 🍴 1 stengel citroengras, zonder buitenste blad, binnenste grof gesneden
- 🍴 275 ml kokosmelk
- 🍴 175 g Pulled Oats Naturel*
- 🍴 verse koriander en limoen
- 🍴 1 ui
- 🍴 1 teen knoflook
- 🍴 1 el neutrale olie
- 🍴 1 vegan groentebouillontablet
- 🍴 1 el sambal djeruk + extra

voor erbij

- 🍴 witte rijst

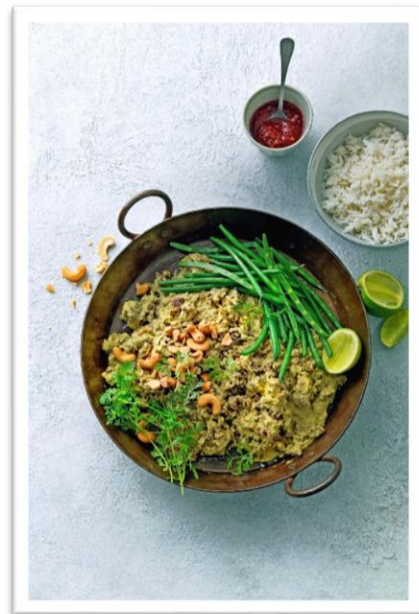
Materiaal: vijzel (tjobek) of keukenmachine, staafmixer met beker

Zo maak je het:

1. Snijd de uien en knoflook klein.
2. Pureer de uien met de knoflook, gember, cashewnoten, kurkuma, komijn, koriander en het citroengras in het hakbakje van de staafmixer en pureer tot gladde pasta.
3. Verhit de olie in een grote pan met dikke bodem en bak de kruidenpasta samen met de sambal al roerend op laag vuur ± 5 minuten.
4. Voeg de kokosroom toe en verkruimel het bouillonblokje erover.
5. Meng goed, laat ± 15 minuten sudderen en roer regelmatig door.
6. Het moet een dikke saus worden.
7. Voeg de Pulled Oats toe en laat nog 5 minuten zachtjes meekoken.
8. Versier met de koriander, de extra cashewnoten en een partje limoen.
9. Serveer met witte rijst en extra sambal.

* Pulled Oats, een plantaardige eiwitvervanger op basis van o.a. haver, heeft een beetje de structuur van stukjes draadjesvlees. Te koop in de supermarkt.

BRON: deliciousmagazine.nl



Selamat makan