



Rendang van gerookte makreel - Rendang ikan asap

Vroeger werd rendang gemaakt van buffel of rund, maar tegenwoordig zijn er veel meer soorten rendang, ook gemaakt met vis, zoals deze rendang ikan asap, bijzondere groenten en allerlei bladgroenten. Van oorsprong wordt dit gerecht gemaakt met allerlei soorten gerookte vis.

2 personen

⌚ 90 minuten

Dit heb je nodig:

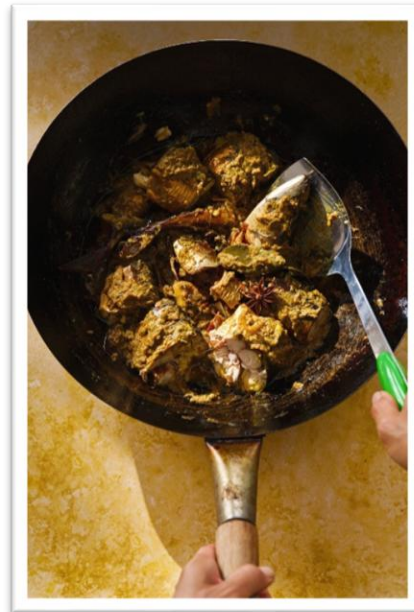
- 🍴 2 kemirnoten, grof gehakt
- 🍴 ½ el andaliman peper
- 🍴 2½ Javanse kardemompeulen
- 🍴 ½ el korianderzaad
- 🍴 1 tl venkelzaad
- 🍴 1 tl anijszaad
- 🍴 1½ sjalot, in fijne plakjes
- 🍴 2½ tenen knoflook, in fijne plakjes
- 🍴 3 groene lomboks, in fijne ringen
- 🍴 2 groene rawits, in fijne ringen
- 🍴 1½ cm gemberwortel, in fijne plakjes
- 🍴 1½ cm kurkumawortel, in fijne plakjes
- 🍴 3 limoenblaadjes, de nerf verwijderd en julienne gesneden
- 🍴 1 stengel citroengras het taaie, buitenste blad verwijderd en de kern fijngesneden
- 🍴 ¾ tl fijn keukenzout
- 🍴 2 el kokosolie
- 🍴 2½ cm laos, gekneusd
- 🍴 1 kurkumablade, de nerf verwijderd en julienne gesneden
- 🍴 1 salamblad, gekneusd
- 🍴 1 steranijs
- 🍴 200 ml kokosmelk
- 🍴 100 ml kokoscrème, of santen
- 🍴 125 ml visbouillon
- 🍴 75 g gedroogde geraspte kokos
- 🍴 ½ tl gemalen foelie
- 🍴 1 gerookte makreel, in moten van 5 cm dik

Materiaal: vijzel (tjobek)

Zo maak je het:

1. Rooster in een droge steelpan op middelhoog vuur de kemirnoten, andaliman peper, kardemom, het korianderzaad, venkelzaad en het anijszaad zo'n 2 minuten.
2. Maal de geroosterde specerijen in een vijzel fijn en verwijder daarbij de vliesjes van de kardemom.
3. Schep de fijngemalen specerijen over in een schaaltje en zet opzij.
4. Voeg de sjalotten, knoflook, lomboks, rawits, gemberwortel, kurkumawortel, limoenblaadjes en het citroengras met het zout toe aan de vijzel en maal tot een fijne bumbu.
5. Als de vijzel te vol is kun je de ingrediënten in porties fijnmalen.
6. Zet opzij.
7. Verhit de kokosolie in een pan met dikke bodem op middelhoog vuur.
8. Bak de bumbu zo'n 3 minuten.
9. Voeg de gemalen specerijen toe en bak 1 minuut mee.
10. Voeg de laos, kurkumabladeren, salamblad, en de steranijs toe en bak nog 1 minuut mee.
11. Voeg de kokosmelk, kokoscrème en de visbouillon toe en breng het geheel aan de kook.
12. Zet dan het vuur laag en laat 45 minuten zachtjes koken.
13. Schep om aanbranden te voorkomen regelmatig om.
14. Rooster intussen in een droge steelpan op middelhoog vuur het geraspte kokos donkerbruin.
15. 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.
16. Voeg de kokospasta toe aan de rendang en roer goed door.
17. Voeg na 45 minuten de foelie en de makreel toe aan de rendang.
18. Schep voorzichtig om zodat de moten intact blijven en warm de vis zo'n 10 minuten mee.
19. De rendang is nu klaar om te serveren.

BRON: deliciousmagazine.nl



Selamat makan