Hoofdgerechten / Indonesië

Rendang Daging

Rundvlees urenlang gestoofd in kokosmelk met laos, citroengras en een vurige kruidenpasta totdat al het vocht verdampt is en het vlees in zijn eigen vrijgekomen vet frituurt, donker, taai en explosief aromatisch wordt.

Tijd 240 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 100 delen Rundvlees of runderribstuk (in stukken van 5 cm gesneden)
- ☐ 60 delen Volvette kokosmelk
- ☐ 5 delen Galangal (vers of bevroren), in munten gesneden
- ☐ 4 delen Citroengrasstengels, gekneusd en geknoopt
- ☐ 3 delen Verse kaffirlimoenblaadjes (makrut), gescheurd
- ☐ 1 delen Gedroogd kurkumablad (daun kunyit), gebonden
- ☐ 15 delen Sjalotten (Aziatische rode sjalotten), gepeld
- ☐ 6 delen knoflookteentjes, gepeld
- ☐ 4 delen Verse gember, geschild en in plakjes gesneden
- ☐ 8 delen Gedroogde rode pepers (geweekt en zonder zaadjes) of verse lange rode peper
- ☐ 4 delen Kemiri- of macadamianoten
- ☐ 2 delen Gemalen koriander
- ☐ 1 delen Gemalen kurkuma
- ☐ 8 delen Kerisik (geroosterde geraspte kokosnoot, gemalen tot pasta)
- ☐ 3 delen palmsuiker (gula merah), geraspt
- ☐ 2 delen Fijn zout

Zo maak je het.

01 Combineer de sjalotten, knoflook, gember, pepers, kaarsnoten, gemalen koriander en kurkuma in een blender of keukenmachine. Voeg een klein scheutje water toe om het in beweging te krijgen en meng tot een volledig gladde pasta zonder zichtbare stukjes – dit is de rempah, de geurige pasta die de ziel is van de Indonesische keuken. U kunt ook een stamper en vijzel fijnstampen voor een grovere, meer gestructureerde pasta met een grotere aromatische complexiteit. Het doel is een homogene massa waarin alle aromaten volledig worden afgebroken. Bij deze stap komen de vluchtige oliën in de aromaten vrij die het hele gerecht zullen parfumeren.

02 Verhit een grote, brede pan of wok met een dikke bodem op middelhoog vuur. Er is nog geen extra olie nodig, omdat het kokosmelkvet daarvoor zorgt. Voeg de rempahpasta toe en bak, onder voortdurend roeren, gedurende 8-12 minuten totdat de pasta donker is geworden van helder oranje naar diep, geroosterd roodbruin en de rauwe, scherpe geur is veranderd in iets geroosterd en complex. De pasta blijft plakken en is bestand tegen de lepel – blijf roeren en van de bodem schrapen. Voeg de laos, het gekneusde citroengras, de kaffirlimoenblaadjes en het kurkumablad toe. Bak nog 2 minuten samen totdat de aromatische bladeren hun oliën in de pasta afgeven.

03 Voeg de stukjes rundvlees toe aan de gebakken rempah en roer om elk stuk met de pasta te bedekken. Giet alle kokosmelk erbij en voeg dan de kerisik, palmsuiker en zout toe. Roer om te combineren. Breng aan de kook en laat het vervolgens langzaam en zichtbaar sudderen. Kook onafgedekt en roer elke 15-20 minuten gedurende 2,5-3 uur. De kokosmelk doorloopt verschillende fasen: eerst een bleke, borrelende vloeistof; dan een verdikkende, vergelende saus terwijl het vet zich scheidt; vervolgens een geleidelijk donkerder wordende jus terwijl het vocht verdampt en de suikers zich concentreren. De stukken rundvlees worden volledig zacht en worden tijdens de laatste droogfrituurfase weer iets steviger.

04 Zodra de vloeistof bijna verdwenen is en de afgescheiden kokosolie het vlees en de pasta zichtbaar aan het braden is, zet je het vuur laag en roer je voortdurend met een houten lepel of spatel. De rendang zal in dit stadium snel donkerder worden naarmate de suikers karameliseren en de kruidenkorst op het rundvlees dieper wordt van donkerbruin tot bijna zwart. Bak in deze droge toestand gedurende 10-20 minuten, waarbij u het vlees regelmatig draait, totdat de stukken gelijkmatig donker zijn en de pastalaag is opgedroogd tot een matte afwerking. Het rundvlees moet zacht zijn, maar enigszins taai, niet zacht en niet droog. Verwijder het citroengras, de laos en de limoenblaadjes en gooi ze weg voordat je ze serveert.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / beef-rendang