Hoofdgerechten / Indonesië

Rendang



Rundvlees wordt vier uur in kokosmelk gestoofd, totdat de melk in olie verandert en het vlees begint te braden.

Tijd 270 min **Personen** 6

Dit heb je nodig.

- ☐ 1,2 kg Rundsschenkel – in grote blokjes
- ☐ 1,2 l Kokosmelk
- ☐ 8 stuks Sjalotten
- ☐ 6 teentjes knoflook
- ☐ 10 stuks Gedroogde pepers
- ☐ 40 g Galangal
- ☐ 30 g Gember
- ☐ 20 g Verse kurkuma
- ☐ 3 stuks Citroengras
- ☐ 6 stuks Kaffirlimoenblaadjes
- ☐ 60 g Geroosterde kokosnoot
- ☐ Zout — naar wens

Zo maak je het.

01 Week de gedroogde pepers een kwartier in kokend water en meng ze vervolgens met de sjalot, knoflook, laos, gember en kurkuma tot een gladde pasta.

02 Rooster de kokosnoot in een droge pan tot hij diepbruin is en stamp hem tot een olieachtige pasta – dit is kerisik, en het geeft de nootachtige diepte.

03 Bak de pasta vijf minuten in een grote pan, voeg het vlees, de kokosmelk, het gekneusde citroengras en de limoenblaadjes toe en breng het aan de kook.

04 Laat het twee en een half uur onafgedekt sudderen en roer elke twintig minuten. De saus wordt geleidelijk dikker en donkerder.

05 Roer de kerisik erdoor en laat nog een uur op middelhoog vuur staan, terwijl je steeds vaker roert. De melk splitst, de olie scheidt zich af en het vlees begint te braden.

06 Het is klaar als het vlees donkerbruin en bijna droog is en de olie helder is. Breng op smaak en laat rusten.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: S Kartika / CC BY-SA 4.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / rendang