

Daging Pedis

1 kg mager rundvlees of rosbief

4 knoflook

8 sjalotten

4 pepers (lomboks)

4 rawits (afhankelijk hoe pedis/heet je het wilt)

2 el (zout bijvoorbeeld Yellow Label Black Soy No 1)

1 el tamarinde

1/2 el citroensap

zout

Snij de sjalotjes in ringetjes. Haal het zaad uit de lomboks en snij in stukjes en maak de knoflook schoon.

Snij het vlees in plakjes van ca. 1/2 cm dikte. Marineer het vlees een paar uur in de ketjap, citroen en een beetje olie.

Bumbu

Wrijf de knoflook ui pepers fijn in de cobec (vijzel) Bak in de wok goudbruin en houd warm.

Bak in een andere pan in de hete olie, telkens een paar plakjes van het vlees aan iedere kant ca. 2 minuten. Doe het vlees in de wok bij de lente-ui e.a. en houd warm. Lepel de tamarinde erbij en voeg zout en wat suiker naar smaak toe.