

Dendeng Balado

500 gr. mager rundvlees

2 stukjes laos van ca. 3 cm geschild en gekneusd

10 salamblaadjes (daon salam)

zout

kopje olie.

Voor de Bumbu

2 knoflook

7 sjalotten

1 el ketumbar

5 grote rode lomboks

2 rawits

1 tl gula djawa of bruine rietsuiker

1 el limoensap

2 tomaten

Maak de lomboks schoon en snij ze fijn. Pel de sjalotjes en de knoflook en snij ze fijn.

Schil de laos dun en snij deze in dunne schijfjes. Snij de tomaat in partjes. Maak de rawits schoon.

Snij het vlees in dunne plakjes van circa 1-2 cm, doe ze in een pan met ruim water met 5 salam blaadjes, breng het aan de kook en laat het vlees in 1 tot 1 1/2 uur op laag vuur gaar worden.

Schep het vlees uit het water en laat het uitlekken. Klop de plakjes daarna nog wat dunner met een vleeshamer of de stamper van de cobek (vijzel).

Bumbu

De sjalotten, knoflook, rawits, koriander en de helft van de lomboks fijnwrijven en zachtjes bakken

Verhit de olie in de wok en bak de plakjes vlees knapperig bruin.

Voeg dan de Bumbu, de laos, de resterende salamblaadjes, suiker en zout naar smaak toe. Meng de krokant gebakken plakjes vlees met de tomaat en limoensap.