

Daging Bali

500 gr lende of mager rundvlees
2 ui of 14 sjalotten
4 teentjes knoflook
2 el sambal oelek of 2 lomboks
3 rawits
stukje trassi van 2x2 cm
3 blaadjes salam
3 blaadjes jeruk purut
60 ml ketjap (theekopje) kaki tiga
1 el tamarinde

Vorbereiding

Kook het vlees in bier of vleesbouillon met de salam en jeruk purut tot het zacht is geworden
Snij de ui en maak knoflook schoon

Bumbu

Wrijf alle overige kruiden en sambal fijn en

Bereiding

fruit de bumbu in de olie
Voeg dan de ketjap en tamarinde en het vlees toe. Zout naar smaak toevoegen. Laat dan nog een minuut of wat sudderen.