

Daging Rujak

1000gr mager rundvlees/bieflappen
6 sjalotten
7 teentjes knoflook
4 kemirnoten geroosterd en gekneusd
1 el trassi
2 el sambal oelek of rode pepers
1 el tamarinde
1 el paprikapoeder
2 vingerlengte laos geschild
1 tl kunjit
1 spriet sereh gekneusd
3 blaadjes jeruk purut
1 blik cocosmelk
50 gr santen (blok)
wat water
flink stuk gula djawa (of bruine suiker)
Eventueel aan eind toevoegen 2 gesneden paprika's, 1 komkommer in blokjes, 2 zure appels, 1 blik of liever 2 verse mango's.

Vorbereitung

Pel de ui, de knoflook en hak ze fijn. Schil de laos en hak deze ook fijn. Snij het vlees in plakken en smeer in met de tamarinde. laat 2 uur staan.

Bumbu

Wrijf de ui, knoflook, ketumbar, djinten, sambal, laos, tamerinde, kemiri, sambal, paprika en de trassi fijn in de vijzel fruit het kruidenmengsel in de olie.

Bereiding

Braad het vlees op hoog vuur gaar in wat olie en voeg de bumbu toe en laat dit even doorbakken. Voeg de cocosmelk, water, jeruk purut, gula djawa, sereh, ketjap toe en laat ca. 1,5 -2 uur door pruttelen totdat het zacht is. Haal het vlees uit de pan en snij in stukken voeg santen toe en dan het vlees weer toe en laat nog een half uur pruttelen.

Voeg eventueel dan de groenten en het fruit toe en laat dan nog even door pruttelen, maar niet te lang want het is lekkerder als die nog een bite hebben