

## Daging Semur

### Ingrediënten Daging Semur

500 gr magere runderlappen of riblappen  
6 sjalotten of 2 uien  
5 teentjes knoflook  
1 vingerlengte gember  
1 eetlepel asem (tamarinde)  
1 el sambal  
3 kemirnoten (geroosterd en gekneusd)  
½ tl nootmuskaat  
2 snufjes kruidnagel  
2 tomaten fijngesneden  
2 blaadjes salam  
1 sereh  
100 cc ketjap  
water  
sap van 1 citroen  
1 el gula djawa  
1 tl zwarte peper  
1 tl zout

### Voorbereiding

Het vlees in plakken snijden en inwrijven met tamarinde. Laat ca. 2 uur staan.

### Bumbu

Snij de uien en knoflook fijn en wrijf in de cobec fijn met de djahé en de kemiri. Fruit de bumbu dan in de olie.

### Bereiding

Bak dan het vlees in de wadjan. Voeg de bumbu, de andere kruiden, tomaat, ketjap en water toe (in plaats van water kun je ook 1 flesje of bier toevoegen) toe en laat minimaal twee uur sudderen.