

Rendang

1 kg mager rundvlees (bijv. sukadelappen)
4 sjalotten of 2 ui
6 knoflook
3 tl trassi
6 kemirintoten
1 vingerlengte laos of 2 theelepels poeder
3 tl kunjit of 1 vingerlengte
3 tl l ketumbar
2 tl djinten
2 tl djahé of 1 vl djahé geschild
1 tl kruidnagels (eventueel)
1 tl nootmuskaat
2 el sambal of 2 rode pepers
1/2 el gula djawa of (bruine) suiker
sap van 1 limoen
2 tl tamarinde
1 blok santen
2,5 dl cocosmelk
100 gram geraspte cocos
2 stengels sereh gekneusd
3 blaadjes salam
6 blaadjes juruk purut
zout en peper
water maar een blikje bier geeft een extra dimensie.

Voorbereiding

Het vlees in stukken snijden. De sjalotten pellen en snipperen, laos schillen en met een mes inkerven en kneuzen, sereh kneuzen en er een knoop in leggen en de limoen uitpersen.

De geraspte cocos ondre voortduren roeren in een wok zachtjes bakken tot lichtbruin.

Bumbu

De ui of sjalot, knoflook, trassi, djahe, kunjit, sambal, ketumbar, kemiri, gula djawa (palmsuiker) met limoensap in de cobec (vijzel) fijnwrijven.

Bereiding

In een wok het vlees en de bumbu doen en bakken. Dan de santen, bier of water, sereh, laos, salam, jeruk purut toevoegen. Met de deksel op de pan alles langzaam aan de kook brengen en dan circa 4-6 uur zachtjes gaar stoven. Af en toe wat water toevoegen omdat het niet droog moet koken. Het vlees moet helemaal uit elkaar vallen en dan de sereh, de blaadjes en de laoswortel verwijderen. Gebakken cocos toevoegen. Als je het sneller wilt kun je het in een snelkookpan maken maar daar ben ik zelf niet zo'n fan van.

Zout en peper naar smaak toevoegen. Laten afkoelen en tot gebruik afgedekt in de koelkast bewaren. Je kunt de rendang ook koud met een beetje sla, augurk en wat sambal op een broodje doen, echt lekkuh.