



Rendang van rundvlees

Een geurige, langzaam gestoofde rundstoofpot uit Sumatra in kokosmelk en specerijen tot het vlees bottermals is. Reken op een lange sudderfase voor het volle aroma.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	180'	6	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 1 kg rundstoofvlees (bijvoorbeeld sukade) in grote blokken
- 400 ml kokosmelk
- 2 uien, grof gesneden
- 4 teentjes look
- 30 g verse gember
- 2 tl kurkuma
- 2 tl komijnpoeder
- 2 tl korianderpoeder
- 1 tl sambal oelek

2 stengels citroengras, gekneusd
3 laurierblaadjes
1 kaneelstok
3 eetlepel zonnebloemolie
sap van 1 limoen
zout

Bereidingswijze

- 1.** Mix de uien, look, gember, kurkuma, komijn, koriander en sambal met een scheutje water tot een gladde kruidenpasta.
- 2.** Verhit de olie in een zware stoofpot en bak de kruidenpasta 4 minuten tot ze geurt.
- 3.** Voeg de blokken rundvlees toe en schroei ze rondom dicht, ongeveer 6 minuten.
- 4.** Giet de kokosmelk erbij en voeg het citroengras, de laurier en de kaneelstok toe. Breng aan de kook.
- 5.** Zet het vuur laag en laat 2,5 tot 3 uur zachtjes sudderen zonder deksel, af en toe roeren, tot de saus is ingedikt en donkerbruin.
- 6.** Roer de laatste 20 minuten regelmatig zodat niets aanbakt. De rendang is klaar als de saus bijna droog en olieachtig is.
- 7.** Werk af met limoensap en zout. Verwijder citroengras, laurier en kaneel voor het opdienen. Lekker met witte rijst.