

Rendang



- 500 gram hachee vlees (Ik vind runder nek perfect vlees om te gebruiken, vraag om advies bij de slager)
- 100 gram santen
- 1 stuk sereh (citroengras)
- 1 stukje verse gember (grote van je duim)
- 1 eetlepel sambal badjak
- 1 limoenblad
- Peper en zout naar smaak

Voor de boemboe

- 1 rode ui
- 1 teen knoflook (of meer als je dat lekker vind 😊)
- 1 eetlepel ketoenbar (koriander poeder)
- 1 eetlepel koenjit (geelwortel poeder)
- 1 eetlepel laos poeder (als je vers hebt, nog beter natuurlijk)
- ½ eetlepel djinten (komijn)
- 1 theelepels paprika poeder

De Boemboe kun je maken met een keukenmachine of met een vijzel.

Als je een vijzel gebruikt begin dan met het vijzelen van de ui en de knoflook en voeg stapje voor stapje de rest van de ingrediënten toe.

Als je de boemboe af hebt dan kun je beginnen met de rendang.

Snijd het vlees in kleine stukjes.

Fruit de boemboe aan in de pan met een scheut olijfolie. Voeg hier de sambal aan toe.

Voeg nu het vlees toe en zorg dat deze mooi bruin gebakken is.

Kneus de citroengras door er op te slaan met het handvat van je mes. Snijd de gember in grote stukken zodat je deze er later makkelijk uit kan halen.

Voeg nu de rest van de ingrediënten toe en laat de stoof minstens 6 uur sudderen (hoe langer hoe lekkerder).

Zorg er voor dat het niet aanbrand, word de stoof te droog voeg dan een klein beetje water toe.

Dit gerecht kun je ook een dag van te voren maken.