

## Ingrediënten voor 4 personen

800 gr riblappen 2 uien 1 rode peper 2"3 teentjes knoflook verse gember (3 cm) 1 tl laos 2 tl kurkuma 1 tl komijnpoeder 1 tl koriander, gemalen 2 stengels citroengras 1/2 bouillonblokje 1 laurierblad 2 el olijfolie 1 el tomatenpuree 400 ml kokosmelk uit blik

**Tijd:** > 2 uur  
**Keuken:** Indonesisch  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Rendang

### Bereidingswijze

Snijd de riblappen in kleine blokjes en breng op smaak met zout en peper. Snipper vervolgens de ui, pers de knoflook en snijd de rode peper en gember in kleine stukjes. Verwarm een scheutje olijfolie in een stoofpan en bak hierin de stukjes vlees rondom bruin. Voeg de gesneden ui, knoflook en rode peper toe aan de pan en bak dit 2 minuten mee. Voeg vervolgens de gember en de rest van de specerijen toe aan de pan en bak dit een minuut mee. Kneus ondertussen de stengels citroengras. Dit doe je door met de botte kant van een mes een paar keer te tikken op de stengels. Voeg de stengels dan samen met de kokosmelk, tomatenpuree, bouillonblokje en laurierblad toe aan de pan. Zet het vuur laag en laat het geheel met de deksel op de pan 2 uur zachtjes sudderen. Roer af en toe in de pan om het aanbakken van het vlees te voorkomen. Haal de deksel na 2 uur van de pan en laat de rendang nog eens 10-15 minuten sudderen om de saus in te dikken. Haal als de rendang klaar is het laurierblad en de stengels citroengras uit de pan. Verdeel de rendang over 4 borden en serveer eventueel met een portie bloemkoolrijst en sperziebonen.