

Ingrediënten voor 4 personen

500 gram runderlappen of
sucadelappen Kruidenpasta
rendang van conimex Ui Zak
verse boerenkool Aardappels
Sambal

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Indisch
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Pittige boerenkool

Uit mama's kookboek

Hulpmiddelen

Stamper Grote pan om boerenkool te koken Braadpan voor het vlees

Bereidingswijze

Braad het vlees volgens de verpakking van de rendang mix. Voeg een ui toe en een schep sambal. Kook de boerenkool zoals je gewend bent. Serveer de boerenkool met daarop een scep van het pittige vlees. Eet smakelijk!