

Ingrediënten voor 4 personen

1 portie bumbu rendang Padang

<https://www.smulweb.nl/recepten/1487809/Bumbu-rendang-padang>

1½ liter kokosroom ¾ el zout 1 kg
riblappen 1/2 el tamarindepasta 2
laurierbladen 8 stengels sereh 16
diepvries kaffir limoenblaadjes 15
g verse koriander

Tijd: > 2 uur
Keuken: Indonesisch
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Rendang Padang

Rendang, gekaramelliseerd rundvlees (afkomstig uit Padang) betekent zoiets als 'heel lang stoven'. Het begint met een lichte, dunne curry of 'gulai', dan wordt het een wat dikkere, lichtbruine 'kalio' en het eindigt met donkerbruine, bijna droge rendang.

Hulpmiddelen

Stoofpan

Bereidingswijze

1 Zet een wok of wajang op het vuur, voeg de bumbu toe met de kokosroom en het zout. Hier is het wel van belang dat je kokosroom gebruikt, omdat het vlees aan het eind van het kookproces bakt in vet. Als er niet genoeg vet is, bakt het aan. 2 Ben je nu toch eigenwijs en doe je het met kokosmelk (ik ken jullie), voeg dan aan het einde, bij het karamellisatieproces, een paar eetlepels kokosolie toe. Dan heb je wat extra vet om te bakken. 3 Goed. Zet het vuur uit en meng bumbu en kokosroom door elkaar. Snijd de riblappen in stukken van 5-6 cm. Voeg het stoofvlees toe samen met het tamarindepasta en de salamblaadjes toe. Kneus de sereh en limoenblaadjes en voeg toe. Laat nu zeker 3 uur onafgedekt stoven op laag vuur. Roer af en toe. Het vlees zal steeds donkerder van kleur worden. 4 Zet het vuur na 3 uur hoger, zodat er meer vocht kan verdampen. Trek daar nog 30 minuten voor uit. Wanneer je het vet boven ziet komen drijven, begin dan met bakken. Bak het vlees op laag vuur in de ingedikte saus onder regelmatig roeren. Ga door tot het vlees donkerbruin is en de saus aan het vlees blijft kleven. 5 Serveer de rendang met koriandercress of koriander.

Serveertips

Het recept voor de bumbu is hier te vinden...

<https://www.smulweb.nl/recepten/1487809/Bumbu-rendang-padang>

