

RENDANG SAPI



GEbruikte BRESC PRODUCTEN



Citroengrasspuree 450g



Gemberpuree 450g



Groene & rode peper
WOK 450g



Knoflookpuree 1000g

INGREDIËNTEN

4

Voor de boemboe

- 5 sjalotten gesnipperd
- 12 g Bresc Knoflookpuree
- 12 g laos
- 12 g Bresc Gemberpuree
- 3 g koenjit
- 4 g djahé
- 4 citroenblaadjes
- 2 g nootmuskaat
- 8 g palmsuiker
- 5 geroosterde kimirinoten
- 12 g Bresc WOKpeper
- peper en zout naar smaak

Voor de rendang

- 4 hele kruidnagels
- 2 blaadjes salam
- 0,5 l kokosmelk
- 12 g Bresc Citroengrasspuree
- 2 stuks steranijs
- 40 kokosklapper geroosterd
- 500 g sukadevlees gesneden
- olie om in te bakken

BEREIDINGSWIJZE

Blender alle ingrediënten voor de boemboe fijn. Verhit olie in een wadjan of braadpan en fruit de boemboe voor 2 minuten. Voeg de citroengras en salam toe en schep het geheel regelmatig om tijdens het aanfruitsen. Voeg de kokosmelk, de kruidnagels en de steranijs bij de boemboe in de pan. Breng al roerend aan de kook. Voeg het vlees toe en stook het gaar. Proef de rendang om eventueel zout en peper toe te voegen. Voeg als laatste de geroosterde kokos toe en laat de rendang nog even sudderen. Serveertip: met rijst, kroepoek en boontjes