MAISON PRIMAGO

Rendang Pedis

Ingrediënten voor 4 personen

- 8 el geraspte kokos (voor een romige Rendang Pedis kun je ook kokosroom gebruiken)
- 500 à 600 gram magere runderriblappen
- 1 blokje rundvleesbouillon of 1 tl. zout
- 2 el zonnebloemolie
- 2 uien
- 3 teentjes knoflook
- 3 à 4 tl sambal oelek
- 1,5 tl djahé
- 1,5 tl serehpoeder (citroengras)
- 0,5 tl laos
- 1 el ketoembar
- 0,5 tl koenjit (kurkuma)
- eventueel wat seroendeng (seroendeng is een mengsel van geschaafde kokos, pinda's, gebakken uien en specerijen)

Bereiding:

Leg de kokos in een kom en schenk er 0,5 liter kokend water bij. Laat dit 8 minuten staan. Doe alles over in een fijne zeef. Druk er zoveel mogelijk vocht (santen) uit.

Snijd het vlees in blokjes en bestrooi het zout of bouillonpoeder. Snipper de ui fijn en rasp de knoflook.

Verhit de olie en braad op een zacht vuur de uien, knoflook, sambal, djahé, sereh, laos, ketoembar en koenjit aan. Voeg het vlees in gedeeltes toe en braad alles even goed aan zonder dat het echt aanbakt.

Vervolgens voeg je de santen al roerend toe en breng het opnieuw aan de kook. Leg een deksel op de pan en laat het vlees in 2 à 3 uur gaar koken zodat het nog net niet uit elkaar valt. Roer af en toe en voeg ondertussen eventueel nog wat water toe als het vocht al te veel verdampt. Er moet wel een beetje saus in blijven.

Dien het vlees op in een voorverwarmde schaal met gekookte rijst en geef er eventueel seroendeng bij.