Rendang Sapi



Produits Bresc utilisés



Bresc Purée d'ail 1000g



Bresc Purée de citronnelle 450g



Bresc Purée de gingembre 450g



Bresc WOK Piment vert et rouge 450g

Ingrédients

4

- Pour le boemboe
- 5 échalotes hachées
- 12 g de purée d'ail Bresc
- 12 g de laos
- 12 g de purée de gingembre Bresc
- 3 g de curcuma
- 4 g de djahé (gingembre)
- 4 feuilles de citron
- 2 g de noix de muscade
- 8 g de sucre de palme
- 5 kimirinots grillés
- 12 g de WOKpiment Bresc
- sel et poivre selon votre goût
- Pour le rendang
- 4 clous de girofle entiers
- 2 feuilles de salam
- 0,5 l de lait de coco
- 12 g de purée de citronnelle Bresc
- 2 badianes (anis étoilé)
- 40 éclats de noix de coco grillée
- 500 g de morceaux de viande de boeuf
- huile pour la cuisson

Méthode de préparation

Mixer tous les ingrédients très fins pour le boemboe. Faire chauffer l'huile dans un wadjan ou une poêle à frire et faire revenir le boemboe pendant 2 minutes. Ajouter la citronnelle et le salam et remuer le tout régulièrement. Incorporer le lait de coco, les clous de girofle et la badiane (anis étoilé) dans le boemboe dans la casserole. Porter à ébullition tout en remuant. Ajouter la viande et laisser mijoter. Goûter le rendang pour ajouter éventuellement du sel et du poivre. Ajouter la noix de coco grillée en dernier et laisser mijoter encore le rendang.
Conseil : Servir avec du riz, des chips à la crevette (kroepoek) et des haricots

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000