Rendang loempia's



Gebruikte bresc producten



Bresc Citroengraspuree 450g



Bresc Gemberpuree 450g



Bresc Groene & rode peper WOK 450g



Bresc Knoflookpuree 1000g

Ingrediënten

Voor de rendang boemboe

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

Voor de rendang loempia

- 4 hele kruidnagels
- 2 blaadjes salam (indonesische laurier)
- 0,5 l kokosmelk
- 10 g Bresc Citroengraspuree
- 2 stuks steranijs
- 20 g kokosklapper gebakken
- 500 g sukadevlees gesneden
- olie om in te bakken
- 8 stuks loempiavellen
- bloempapje

Bereidingswijze

Blender alle ingrediënten voor de boemboe fijn. Verhit olie in een wadjan of braadpan en fruit de boemboe voor 2 minuten.
Voeg het citroengras en salam toe en schep het geheel regelmatig om tijdens het aanfruiten. Voeg de kokosmelk, kruidnagels en steranijs bij de boemboe in de pan. Breng al roerend aan de kook. Doe voorzichtig het vlees in de pan en laat het vuur nog een minuutje hoog staan. Zet vervolgens de pan op een laag pitje met het deksel erop en laat voor 2 uur stoven. Roer regelmatig door. Controleer na 2 uur stoven of het vlees gaar is en proef de rendang om eventueel zout en peper toe te voegen. Voeg als laatste de gebakken kokos toe en laat de rendang nog even sudderen.
Leg de loempiavellen in een ruit en schep er het vlees op in het midden in een worstvorm. Vouw de zijdes dicht en rol strak op. Maak een dik papje van de bloem en een beetje water en smeer een beetje op het bovenste puntje tijdens het dichtrollen.
Verwarm de frituur en frituur de loempia's goudbruin.

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