

RENDANG SAPI



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Citroengrasspuree
450g



Bresc Gemberpuree 450g



Bresc Groene & rode
peper WOK 450g



Bresc Knoflookpuree
1000g

INGREDIËNTEN

4

Voor de boembloe

- 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 boembloe fijn. Verhit olie in een wadjan of braadpan en fruit de boembloe 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 boembloe in de pan. Breng al roerend aan de kook. Voeg het vlees toe en stoof 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