Rendang Daging

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst: Indonesië

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 30 minuten voorbereiding + 2,5 tot 3 uur langzaam garen

Ingrediënten kruidenpasta:

- **10 gedroogde rode chilipepers, geweekt in warm water en ontzaad**
- **5 sjalotten, grof gesneden**
- **5 tenen knoflook**
- **3 stengels citroengras, alleen het witte gedeelte, fijngesneden**
- **2,5 cm verse gember, geschild**
- **2,5 cm laoswortel, geschild**
- **1 theelepel zout**

Ingrediënten rendang:

- **700 gram runderriblappen of sukade, in stukken van ongeveer 4 cm gesneden**
- **5 eetlepels arachideolie of kokosolie**
- **250 ml stevige kokosmelk**
- **250 ml water**
- **2 theelepels tamarindepulp, geweekt in warm water en gezeefd**
- **6 kaffir limoenblaadjes, fijngesneden**
- **1 stengel citroengras, gekneusd**
- **6 eetlepels kerisik (geroosterde kokos)**
- **1 eetlepel palmsuiker of bruine suiker**

Specerijen:

- **1 kaneelstokje**
- **3 kardemompeulen, licht gekneusd**
- **3 kruidnagels**
- **3 steranijs**

Bereiding:

1. ***Maak de kruidenpasta***

- Doe alle ingrediënten voor de kruidenpasta in een keukenmachine en maal tot een gladde, geurige pasta. Voeg eventueel een klein scheutje water toe om het malen makkelijker te maken.

2. Bouw de smaak op

- Verhit de olie in een ruime stoofpan en bak de kruidenpasta op middelhoog vuur ongeveer 5 tot 8 minuten. Neem hier de tijd voor; de rauwe geur van de kruiden moet verdwijnen en plaatsmaken voor een diepe, zoete geur.
- Voeg de kaneel, kardemom, kruidnagel en steranijs toe en bak deze kort mee zodat de aroma's vrijkomen.

3. Laat het vlees langzaam garen

- Voeg het rundvlees toe en bak het enkele minuten mee zodat alle stukken bedekt zijn met de kruidenpasta.
- Voeg vervolgens de kokosmelk, het water, het tamarindesap en het gekneusde citroengras toe. Breng rustig aan de kook.
- Zet het vuur laag en laat het geheel zonder haast zachtjes pruttelen. Roer regelmatig zodat de kokos niet aan de bodem blijft kleven.

4. Maak er echte rendang van

- Wanneer het vlees bijna gaar is, voeg je de kaffir limoenblaadjes, kerisik en suiker toe.
- Laat de rendang nu verder inkoken zonder deksel. Dit is het moment waarop de magie gebeurt: de saus verandert langzaam in een donkere, rijke kruidenlaag die zich om het vlees heen vormt.
- De rendang is klaar wanneer het vlees boterzacht is en de olie zich begint af te scheiden. Dit duurt meestal nog 30 tot 60 minuten.
- Breng eventueel op smaak met extra zout of een klein beetje suiker.

Serveren

Serveer de rendang met gestoomde witte rijst, pandanrijst of nasi kuning. Een frisse komkommer-atjar en wat kroepoek zorgen voor een mooi contrast met de rijke smaken.

Zoals bij veel Indonesische gerechten geldt ook hier: ***de volgende dag smaakt rendang nóg beter***. De kruiden hebben dan alle tijd gehad om volledig samen te komen.

Selamat makan!