



zelfgemaakte rendang

NODIG

- 4-6 pers
- 180 minuten

- 2 uien
- 1 bol knoflook
- 2 sereh
- tak laos gehakt of 3 tl gedroogde laos 3 tl droog
- 3 cm stukje gember
- 1 el sambal (maar doe vooral je eigen smaak)
- scheutje zonnebloemolie
- 2 el ketoembar
- 2 anijssterren
- 1 kg runderpoulet
- 1 tablet runderbouillon
- 400 ml kokosmelk

DOEN:

1. Meng de uien, knoflook, laos, gember en ketoembar in een hakmolen met een flinke scheut olie tot een pasta.
2. Bak de kruiden met olie in een braadpan. Bak het vlees aan, zodat het aan alle kanten bruin is. doe de kokosmelk erbij.
3. Voeg de bouillonblokjes toe samen met sambal, de gekneusde sereh en anijssterren. Laat het geheel 3 uur sudderen op halfhoog vuur. Het gerecht smaakt nog beter als je het een dag van tevoren maakt.
4. Serveer met rijst en gewokte groente.



lekker
stoven

WWW.BONAPETIT.NU