

## Rendang voor 6 personen

<b>Ingrediënten</b>	
1 kg rundvlees (dikke ribblappen of sucade)	1 thlpl djinten (komijnpoeder)
1 liter kokosmelk	4 thlpl ketoembar (korianderpoeder)
2 stuks steranijs	1 st. serehstengel
6 sjalotten	2 blaadjes daon djeruk purut (citroenblad)
3 teen knoflook	1 blaadje daon salem (Indonesisch laurierblad)
5 st. lomboks (rode pepers)	2 kemiri noten gehakt en kort geroosterd
3 cm verse gember	Zout naar smaak (of bouillonpoeder)
2 cm verse laos	0,5 eetlpl asem tamarinde pasta
3 cm koenjitwortel (1,5 eetlpl poeder)	
2 st. kruidnagels (of 1 thlpl poeder)	
	250 g kokosrasp

Materiaal: mes, snijplank, vijzel (of keukenmachine), braadpan (of snelkookpan), mes, tefalpan

### Werkwijze

- Doe de steranijs met een laagje kokosmelk in een pan en laat dit 10 minuten trekken.
- Pel ondertussen de sjalotjes en knoflook en schil de gember en koenjit en snijd de sjalotjes, knoflook, gember, koenjit, laos en lomboks grof.
- Verwijder de steranijs uit de kokosmelk.
- Maal in de vijzel (of keukenmachine) de sjalotjes, knoflook, gember, koenjit, laos, lomboks, djinten ketoembar en kokosmelk.

Snij het vlees in sateformaat blokken en meng dit met de tamarinde.

- Verhit een pan met een lepel olie en fruit de boemboe (de gevijzelde kruidenpasta) aan.
- Snij van de sereh de uiteinden af en verwijder het buitenste blad, kneus en leg er een knoop in.
- Voeg de hele kruidnagel, dalem salemblad, kemirinoten en de limoenbladeren toe samen met de rest van de kokosmelk. Laat circa 10 minuten sudderen totdat de kokosmelk is ingedikt.

### Suddereren

- Voeg het vlees toe en laat dit 3 uur sudderen of (1 uur in de snelkookpan)
- Rooster ondertussen in een droge schone anti aanbakpan de kokosrasp goudbruin (let op dit gaat opeens erg snel als de pan eenmaal heet is).
- Voeg zout naar smaak toe na 2,5 uur de gebrande kokos.

