

Rendang

slowcooker

Ingrediënten:

- 1 1 kilo sudadelappen, in hapklare stukken gesneden.
- 2 10 kemirinoten
- 3 3 tenen knoflook, fijngehakt.
- 4 2 uien fijngehakt.
- 5 stuk gember van 4 cm.
- 6 stuk verse Laos van 3 cm.
- 7 2 rawits, grof gesneden.
- 8 2 el. Gemalen koriander.
- 9 2 el. Kaneelpoeder.
- 10 1 el. Komijn.
- 11 1 el. Kurkuma.
- 12 4 kruidnagels.
- 13 Zonnebloemolie om in te bakken.
- 14 2 blikken kokosmelk van 400ml.
- 15 1 citroengras.
- 16 2 kaneelstokjes.
- 17 4 djuruk purut blaadjes.
- 18 2 daon salam blaadjes.
- 19 1 el. Tamarindepasta.
- 20 zout.
- 21 100 gram santen.
- 22 100 gram gemalen kokos. (of Seroendeng)

Bereiden:

- 1 Vewarm de oven voor op 160 C en rooster de kemirinoten ca. 10 minuten. Maak een boemboe door de , uien, knoflook, gember, laos,rawits, koriander, kaneel, komijn, kurkuma, kemirinoten en kruidnagel te vermalen in een keukenmachine.
 - 2 Verhit zonnebloemolie in een braadpan. Bak hierin het vlees rondom aan tot het mooi bruin is. Doe dit in delen, als je te veel in de pan doet, wordt het niet goed bruin. Zet het vlees apart.
 - 3 Verhit nog wat olie in de pan en fruit hier de boemboe in aan tot deze geurig is, ca. 2 minuten. Wel goed blijven roeren zodat het niet aanbrandt. Doe het vlees terug in de pan en voeg kokosmelk toe, samen met net zoveel water tot het vlees onder staat.
 - 4 Leg een knoop in de citroengrassstengel en voeg deze toe aan de pan, samen met de kaneelstokjes, djeruk purut, daon salam en tamarinde. Breng op smaak met zout. Breng het mengsel aan de kook en draai het vuur lager zodat het zachtjes pruttelt. * Laat de rendang nu ca. 2-3 uur zonder deksel opstaan, tot het helemaal is drooggekookt. Als het te snel droog kookt, water toevoegen. Af en toe roeren.
- * **Doe alles in de slowcooker en laat de rendang in ongeveer in 7 uur op low gereed komen.**
- 5 Snijd de santen en voeg deze toe aan de rendang samen met water (ongeveer een glas)
 - 6 Proef de rendang en breng eventueel op smaak met zout. Het vlees moet iets uit elkaar vallen als je je vork er in steekt, maar niet zo ver door zijn dat het echt draadjesvlees is.