

Mijn recept voor zelfgemaakte rendang

Ingrediënten:

- ½ kg riblappen
- 200 ml kokosmelk
- 100 ml water
- 2 uien
- 2 eetlepels boemboepoeder, bijvoorbeeld Euroma Soto (bevat geen toegevoegd zout)
- 2-3 tomaten in blokjes of gepureerd
- Evt. zout en peper
- Evt. limoensap
- (olijf)olie

Bereidingswijze:

- Riblappen in stukken snijden.
- Uien in blokjes snijden.
- De tomaten in blokjes snijden.
- Olijfolie in de pan en het vlees rondom bruin bakken.
- Toevoegen van de fijngesneden uien en 2 eetl. kruidenmengsel en dit ca. 2 minuten laten meebakken.
- Toevoegen van de blokjes/gepureerde tomaten en dit een minuut mee laten bakken.
- Toevoegen van kokosmelk.
- Vuur laag zetten, deksel op de pan en minimaal 2 uur laten sudderen.
- Af en toe roeren, eventueel bij teveel indikken wat water toevoegen om aanbakken te voorkomen
- Laatste 15 minuten eventueel deksel eraf om te laten indikken.
- Evt. op smaak maken met peper, zout (of ½ runder- of kippenbouillonblokje) en limoensap.

Lekker met (bloemkool)rijst en combineren met sperzieboontjes, broccoli of een witlofsalade.

Tip: ook lekker met verse munt of koriander.

Smakelijk eten!