

ZELF ECHE INDONESISCHE RENDANG MAKEN

In 2011 is de Indonesische rendang verkozen tot het lekkerste gerecht van de wereld door de CNN (onderzoek is gedaan onder 35.000 mensen). Ik snap wel waarom. Een stoofgerecht met een volle, rijke smaak. Dit gerecht is zo lekker, dat je alsmaar meer wilt. Tijdens het schrijven van dit bericht krijg ik weer trek en verlang ik weer naar rendang. In Indonesië verkrijgbaar bij iedere warung. In Nederland verkrijgbaar in iedere supermarkt en bij



ieder Chinees-Indisch restaurant. Er zijn duizenden recepten te vinden voor een rendang. Maar wat mij betreft gaat er geen enkele rendang boven de mijne. Een beetje geleerd tijdens kookcursussen in Indonesië, maar vooral geleerd door het gerecht daar vaak te proeven en vervolgens zelf te proberen. Rendang (je spreekt de 'e' nauwelijks uit) maak ik met rundvlees en wordt dan ook 'rendang daging' genoemd. Rendang kan ook met kip, lever, eend, geit of groenten (bijvoorbeeld cassave) gegeten worden. Een lekkere rendang zit 'm in de boemboe en de kwaliteit van het vlees. *Tip:* maak veel boemboe (de currypasta) aangezien je dat prima in porties kunt invriezen.

Ingrediënten voor 12 personen:

- 2 kg stoofvlees (rund)
- 4 stengels citroengras (sereh)
- 6 – 8 verse salamblad, 'Indonesische laurier' (daun salam)
- 8 – 10 limoenblaadjes (djeroek poeroet)
- 2 blikken kokosmelk (2x400 ml)

Voor de boemboe:

- 4 tl korianderzaad (ketoembar)
- 4 tl komijnzaad
- ongeveer 12 kemirienootjes
- paar stukjes geelwortel, ongeveer 2 eetlepels (koenjit)
- flink stuk galangal (laos)
- flink stuk gember (djahé)
- 10 – 12 tenen knoflook
- 2 el garnalenpasta (trassi)
- 10 Thaise mini-sjalotjes (gewone sjalot kan ook, gebruik er dan minder: afhankelijk van de grootte)
- ongeveer 10 gedroogde lomboks

1. Snijd hij vlees in stukken.

2. Rooster de komijn- en korianderzaadjes in een droge koekenpan voor een minuutje. Plet de zaadjes fijn in een vijzel tot poedervorm.

3. Week de gedroogde pepertjes in heet water. Maak de galangal, gember, geelwortel, knoflookteentjes en sjalotjes schoon en snij in kleine stukjes. Begin met de knoflook en een flinke snuf zeezout in de vijzel. Voeg nu de ingrediënten één voor één toe; zorg er eerst voor dat je een fijne pasta hebt, voordat je het volgende ingrediënt toevoegt. Voeg ook de kemirienoten en trassie toe aan de boemboe. Snij de lomboks in stukjes en voeg deze ook toe. Vijzel weer goed tot je een fijne pasta hebt. (Je kunt ook alles in een blender gooien met een scheutje zonnebloemolie).

4. Bak de boemboe met een scheut zonnebloemolie in een grote stoofpan rustig aan voor een kleine 5 minuten.

5. Voeg het vlees toe. Roer en bak het vlees even goed tot het een mooi kleurtje heeft gekregen. Voeg eventueel een scheutje water toe (vooral als je erg mager vlees hebt).

6. Voeg het eerste blik kokosmelk toe. Roer even goed door elkaar. Zet het vuur laag.

7. Snij een centimeter van de onderkant van het citroengras af, verwijder het buitenste blad en snij zo'n 10 centimeter van de bovenkant zodat je voornamelijk het witte deel van het citroengras overhoudt. Leg een koksmes of een pan op een stengel en geef een goede mep om het te kneuzen. Op deze manier haal je alle smaak uit het citroengras. Voeg samen met de limoenblaadjes en salamblad toe aan de rendang en zet de pan op het laagste vuur. Laat nu minstens 1,5 uur rustig inkoken (deze tijd hangt van de temperatuur af; hoe groot de vlam is). Zo nu en dan een keer roeren kan geen kwaad. Voeg het tweede blik kokosmelk pas toe als het meeste vocht is verdwenen. Je zult merken dat de rendang ieder uur iets donkerder van kleur wordt: dat zien we graag! Na 4 uur in totaal is de rendang perfect: Het is aan jou hoe 'nat' of 'droog' je jouw rendang wilt hebben. Is 'ie te droog? Voeg nog een scheut water of kokosmelk toe. Als het vlees een beetje aan de lepel blijft plakken, is hij goed wat mij betreft. Even de citroenblaadjes, salamblad en sereh eruit halen en klaar is Kees!

Smakelijk!