Rendang Sapi Madras

Combinatie van rendang en curry madras van rundvlees

Gerecht voor 10 personen

Bereidingstijd: 2-3 uur

Kooktechniek: Smoren

Soort gerecht: [Hoofdgerecht](http://www.smulweb.nl/zoeken/?type=recepten&moment_id=H)

Hulpmiddelen: Vijzel of staafmixer

Koekenpan (wok/wadjan) voor het bakken van de boemboe

Pan + deksel voor het smoren

Ingrediënten

1 kg. mager rundvlees

200 ml kokosmelk (*bijv. blikje van NUTCO, 400 ml – kokosmelk uit blik eerst goed roeren of blikje schudden voor openen*)  
1 blik gepelde tomaten uit blik (400 gram)

120 ml ketjap manis

1 theel. zout

4 eetl. citroen *(uit 1 citroen krijg je ongeveer 6 eetl.)*

1 hele citroenschil

Evt. extra zout naar smaak toevoegen

Boemboe ingrediënten

5 rode uien  
5 teentjes knoflook  
2 eetl. sambal manis

2 theel. trassi

6 kemirinoten

3 eetl. ketoembar (korianderpoeder)

1 eetl. djinten (komijnpoeder)  
6 cm verse djahé (*verse gember voor gebruik dun schillen*)

½ eetl. zwarte peper

1 theel. bruine mustar (mosterdzaad) (*of 1 theel. mosterd*)

4 cm verse koenjit (*verse koenjit aan vorkje prikken, dan dun schillen om geen gele vingers te krijgen*) of 2 theel. koenjit

½ theel. tjenkeh (kruidnagelpoeder)

1 theel. kajoe manis (kaneel)

2 eetl. goela djawa (Javaanse suiker)

6 eetl. arachideolie

Bereiding boemboe

Snijdt de boemboe ingrediënten eerst fijn (incl. suiker & noten) en maal ze vervolgens in vijzel of staafmixer tot een fijne pasta

Bereidingswijze

Fruit de boemboe in een wadjan voor ongeveer 5-6 minuten op een middel tot hoog vuur. Pas op voor aanbranden van de boemboe (*goed roeren + pan regelmatig heen en weer schudden*).

Schep de gebakken boemboe over in een smoorpan. Voeg vervolgens de kokosmelk, inhoud van het blikje gepelde tomaten (*inhoud door de vingers zeven en elke tomaat opvangen en op je hand kleinsnijden met een bot mes*), ketjap, zout, citroensap, en de citroenschil (*citroen rondom schillen en met mes versnipperen – alleen het geel is nodig*) toe, en laat het geheel sudderen voor ongeveer 30 minuten.

Snijd ondertussen het rundvlees in kleine blokjes (bijv. van 1½ x 1½ x 1½ cm). Voeg de rundvleesblokjes toe aan de saus en laat dit alles 1.5 uur met deksel dicht sudderen. Regelmatig roeren.

Verwijder vervolgens de deksel en dik de saus onder zacht sudderen in tot een dikkere saus. Voorzichtig met aanbranden. Test de zachtheid van het vlees, anders water of melk toevoegen en weer opnieuw indampen en smoren. Wel regelmatig blijven roeren om aanbakken te voorkomen. Afproeven en evt. extra zout en/of sambal toevoegen.

Serveertips

Lekker met nasi poetih of nasi goreng

