

Rendang uit slowcooker

Porties: 4 • Niveau: Gemiddeld • Categorie: Overig

Recept voor Rendang uit slowcooker.

Ingrediënten

- **1** kilo rundvlees (magere runderlappen bijvoorbeeld)
- **200 ml** kokosmelk
- **3** uien (middelgroot)
- **3 tenen** knoflook
- **3** blaadjes djeroek poeroer (limoenblaadjes)
- **1** rode peper (eventueel zonder zaadlijsten - dan wordt het iets minder pittig)
- **1 stuk** steranijs
- **1 ½** eetlepel gemalen koriander (ketoembar)
- **2 eetlepels** ketjap manis
- **2 eetlepels** palmsuiker
- **1 eetlepel** qeraspte gember
- **1 eetlepel** creme kokos
- **2 theelepels** komijn
- **2 theelepels** laos (gemalen galangawortel)
- **1 ½** theelepel trassi
- **½ theelepel** kruidnagelpoeder
- olie om te bakken

Bereidingswijze

- 1 Snijd het vlees in kleine stukjes.
- 2 Maak de boemboe door de volgende ingredienten fijn te malen in een keukenmachine: Uien, knoflook gember, rode peper, trassi, creme kokos, ketjap manis, palmsuiker, ketoembar, komijn, laos en kruidnagelpoeder.
- 3 Verhit een beetje olie in een ruime koekenpan en bak de boemboe kort aan tot deze lekker begint te ruiken.
- 4 Voeg dan de stukjes rundvlees toe en bak deze om en om bruin (het vlees hoeft niet gaar te zijn). Doe dit eventueel in 2 delen als je pan niet ruim genoeg is.
- 5 Doe het vlees daarna in de slowcooker en voeg de kokosmelk, blaadjes djeroek poeroet en de steranijs toe.
- 6 Zet de slowcooker voor 5-6 uur op high of ca. 8 uur op low.
- 7 Bak het vlees eventueel nog even kort aan in de koekenpan voor je het gaat serveren (dan kan de saus ook iets inkoken) en verwijder de djeroek poeroet en de steranijs natuurlijk.

Toegevoegd door Matthieu