

Daging Rendang met sajour boontjes (2 personen)

Ingrediënten Rendang:

400 gram doorregen runderlappen in blokjes
1 grote ui, gesneden
1 teen knoflook
1 stukje gemberwortel, geraspt (ca 1cm)
½ theelepel laos
½ theelepel ketoembar
1 theelepel sambal oelek (of meer als je van pittig houdt)
2 eetlepels citroensap
1 eetlepel bruine suiker
½ blik kokosmelk

Bereiding

Bak het vlees aan in een koekenpan. Maak van de gember, knoflook en sambal een pasta in de foodprocessor of met een vijzel. Roer deze pasta door het aangebraden vlees. Doe de ui in de slowcooker en meng het vleesmengsel erdoorheen. Maak een mengsel van het citroensap, alle kruiden, bruine suiker en kokosmelk. Voeg daar eventueel nog wat warm water aan toe. Roer dit door het mengsel in de slowcooker en zet deze 8 uur op laag.

Sajour boontjes

Ingrediënten sajour boontjes

500 gram sperziebonen
1 ui, gesnipperd
1 teen knoflook
1 stukje gemberwortel, geraspt (ca 1cm)
1 theelepel sambal oelek (of meer als je van pittig houdt)
1 theelepel korianderzaad
100 ml kippen of groentebouillon
½ blik kokosmelk



Bereiding

Dop de boontjes, was ze en kook deze 10 minuten beetgaar. Maak met de foodprocessor een gladde saus van de ui, knoflook, ketjap, sambal en kruiden. Verhit in een wok of braadpan een beetje olie en bak de pasta kort. Voeg de halfgare boontjes eraan toe en bak deze even mee. Voeg de kokosmelk met de bouillon toe en laat het gerecht nog ca 10 minuten garen. Naar smaak kan je er nog zout aan toevoegen.

Lekker met basmatirijst en kroepoek.