

RENDANG

Voorwoord 7

Rendang: een manier van koken 9

Zo maak je gulai, kalio en rendang 10

De belangrijkste ingrediënten 12

Voordat je begint met koken 16

Gulai 21

Kalio 45

Rendang 73

Bijgerechten 135

Sambal 153

Basisrecepten 163

Ingrediënten 167

Verkoopadressen en restaurants 175

Dankwoord 177

Literatuurlijst 178

Receptenindex 180

Voorwoord

Na *Java*, mijn tweede kookboek, waarin ik mijn liefde voor de bijzondere keuken van het eiland van mijn familie met jullie kon delen, neem ik jullie nu graag mee op reis naar het mooie West-Sumatra. De provincie waar de rendang zijn oorsprong vindt. Rendang is een van de vijf nationale gerechten van Indonesië; er staan zelfs verschillende rendanggerechten op de lijst van cultureel immaterieel erfgoed van Indonesië. Wereldwijd gezien is rendang een van de bekendste gerechten uit de Indonesische keuken. In 2017 stond het zelfs op nummer één van de CNN-lijst *World's 50 Best Foods*.

Vorig jaar maakte ik met mijn zus een prachtige reis naar Sumatra. Daar gingen we een paar dagen op pad met Reno Andam Suri, auteur van het boek *Rendang, Minang Legacy to the World*. Ze nam ons mee naar rokerige keukens, waar vrouwen op hun op hout gestookte fornuizen allerlei soorten rendang maakten aan de hand van oude familierecepten. We bezochten markten waar verse ingrediënten in grote manden voor het grijpen lagen en een zwaar aroma van kruiden en specerijen de lucht vervulde. We zagen vrouwen met grote vijzels enorme hoeveelheden chilipepers in slechts enkele minuten fijnmalen. En we mochten proeven van allerlei verschillende soorten rendang, die de trotse marktvrouwen de nacht ervoor met veel aandacht en precisie hadden bereid. De passie die deze vrouwen hadden voor hún eten, herkende ik van mijn moeder. Ik wist toen meer dan ooit dat ik dit boek wilde schrijven.

In Nederland wordt rendang meestal gemaakt van rundvlees, en soms met kip of jackfruit. Voor het Minangkabau-volk op West-Sumatra is rendang geen gerecht, maar een manier van koken. Daarover gaat dit boek. Over de bereidingswijze, waarbij de verschillende stadia die het gerecht doormaakt – van nat naar gekaramelliseerd tot volledig ingekookt – eindelijk veel bijzondere gerechten opleveren. Traditionele, regionale recepten zoals ze nu nog bereid worden op Sumatra en mijn eigen recepten, met ingrediënten die ik in Nederland graag gebruik.

Omdat rendang voor de Minangkabau een manier van koken is, zijn de ingrediënten die ze gebruiken erg divers. Ze koken met wat er op dat moment voorhanden is. Wat er in het seizoen is, of wat er groeit en te vinden is op de plek waar ze wonen. Vaak komt er een vegetarische rendang op tafel. Men gebruikt bijvoorbeeld aardappels, jackfruit, krokant gebakken cassave, bonen, tofu, tempé of allerlei verschillende soorten groenten en bladkruiden. Maar ook vis, schaal- en schelpdieren, gevogelte en orgaanvlees worden gebruikt. En naast rundvlees ook waterbuffel, waar het allemaal mee begon.

Met dit boek hoop ik je meer inzicht te geven in deze specifieke bereidingswijze. Rendang is 'slow food'. Het zijn stuk voor stuk gerechten met een langzame bereiding, waarbij 'tijd' het hoofdingrediënt is. Ook het zoeken naar de juiste ingrediënten, met zorg roosteren en vermalen van de ingrediënten voor de bumbu en het op gezette tijden toevoegen van specerijen en blad- en wortelkruiden maken onderdeel uit van het proces – al is 'ritueel' misschien een beter woord om te gebruiken. En het belangrijkste: koken met tijd en aandacht.

Ik hoop dat jullie lekker gaan koken uit dit boek. Dat er maar veel vlekken op de bladzijdes mogen verschijnen. *Selamat makan!*

Maureen



Gulai van bakkeljauw en tempé

Gulai pangek masin

Op Sumatra wordt deze gulai met *ikan masin* (zoute vis) gemaakt, maar in Nederland gebruik ik graag bakkeljauw. Deze gezouten vis kun je vinden bij Surinaamse en Chinese toko's. Je moet voor dit gerecht echter wel op tijd beginnen met de voorbereidingen, want bakkeljauw moet 8 uur weken voordat je hem kunt gebruiken. Als je niet van zoute vis houdt, kun je deze gulai ook maken met verse vis. Gebruik in dat geval een stevige witvis en snijd deze in dikke moten.

Ingrediënten

450 g bakkeljauwfilet
5 kemirinoten, grof gehakt
5 Javaanse of groene kardemompeulen
2 kruidnagels
½ nootmuskaatnoot, grof gehakt
2 tl andalimanpeper
1 el korianderzaad
3 sjalotten, in fijne plakjes
5 tenen knoflook, in fijne plakjes
3 cm gemberwortel, in fijne plakjes
3 cm kurkumawortel, in fijne plakjes
7 groene lomboks, in fijne ringen
5 groene rawits, in fijne ringen
6 stuks birambi, in fijne plakjes (of gebruik 3 asem sunti)
1 tl fijn keuzenzout + extra, naar smaak
5 el kokosolie
650 ml visbouillon (zie p. 165)
400 ml kokosmelk
1 kurkumablade, gekneusd en in een knoop gedraaid
2 stengels citroengras, gekneusd en in een knoop gedraaid
2 salamblaadjes, gekneusd
5 limoenblaadjes, gekneusd
1 el asem kandis, fijngesneden
zonnebloemolie, om in te frituren
400 g tempé (blok), over de lengte gehalveerd en in plakjes van 1 cm dik
150 g kousenband of sperziebonen, in stukjes van 3 cm
5 rode lomboks, over de lengte ingesneden (laat de steeltjes intact)
15 g citroenbasilicum of Thais basilicum (alleen de blaadjes)

Doe de bakkeljauw in een ruime bak met 1 liter water. Sluit af en laat 8 uur weken in de koelkast. Spoel de bakkeljauw dan af en zet opzij op een bordje.

Rooster in een droge steelpan op middelhoog vuur de kemirinoten, kardemom, kruidnagels, nootmuskaat, andalimanpeper en het korianderzaad zo'n 2 minuten. Maal de geroosterde specerijen in een vijzel fijn en verwijder daarbij de vliesjes van de kardemom. Schep de fijn gemalen specerijen over in een schaal tje en zet opzij.

Voeg de sjalotten, knoflook, gemberwortel, kurkumawortel, lomboks, rawits en de birambi met het zout toe aan de vijzel en maal tot een fijne bumbu. Als de vijzel te vol is kun je de ingrediënten in porties fijnmalen. Zet opzij.

Doe de bakkeljauw in een pan en voeg water toe totdat de vis net onderstaat. Breng het water aan de kook. Zet dan het vuur laag en laat de bakkeljauw 15 minuten zachtjes koken. Haal de visfilets uit het kookvocht en spoel na onder koud stromend water. Laat uitlekken en dep daarna droog met wat keukenpapier. Snijd de bakkeljauw in blokjes van 2 x 2 centimeter.

[Lees voor het vervolg van dit recept verder op pagina 32](#)



Gulai van lamsvlees en aardappels

Gulai Bagar domba khas Pariaman

Gulai wordt zowel met als zonder kokosmelk gemaakt. Aan gulai-gerechten met kokosmelk wordt vaak nog iets zuurs toegevoegd om de smaken uit te balanceren. Deze worden dan *asem padeh* of *asem pedis* genoemd. Dit recept is er één zonder kokosmelk en zure ingrediënten. De lamsnek wordt als het op laag vuur gegaard wordt echt ontzettend mals.

Ingrediënten

600 g lamsnek, in plakjes van 1½ cm
15 Javaanse of groene kardemompeulen
1 nootmuskaatnoot, grof gehakt
1 tl witte peperkorrels
5 kruidnagels
1 stuks steranijs
3 sjalotten, in fijne plakjes
5 tenen knoflook, in fijne plakjes
10 rode lomboks, in fijne ringen
5 rode rawits, in fijne ringen
3 cm gemberwortel, in fijne plakjes
3 cm kurkumawortel, in fijne plakjes
2 tl fijn keukenzout
3 el kokosolie
2 tomaten, in partjes
1 kaneelstok
5 cm laos, gekneusd
3 salamblaadjes, gekneusd
5 limoenblaadjes, gekneusd
1 stengel citroengras, gekneusd en in een knoop gedraaid
1½ l runderbouillon (zie p. 164)
250 g vastkokende aardappels, geschild en in blokjes van 2 x 2 cm
3 lente-uitjes, in stukken van 5 cm
4 takjes bladselderij, fijngesneden
2 tl gemalen foelie

Haal 1 uur van tevoren alvast het lamsvlees uit de koelkast en laat het op kamertemperatuur komen.

Breng in een pan met dikke bodem op middelhoog vuur circa 1½ liter water aan de kook. Voeg het lamsvlees toe, zet het vuur iets lager en laat het vlees zo'n 30 minuten zachtjes koken. Schep daarbij het bovendrijvende schuim zo nu en dan af. Giet af en laat het vlees uitlekken in een vergiet.

Rooster in een droge steelpan op middelhoog vuur de kardemom, nootmuskaat, witte peperkorrels, kruidnagels en de steranijs zo'n 2 minuten. Maal de geroosterde specerijen in een vijzel fijn en verwijder daarbij de vliesjes van de kardemom. Schep de fijn gemalen specerijen over in een schaalteje en zet opzij.

Voeg de sjalotten, knoflook, lomboks, rawits, gemberwortel en de kurkumawortel met het zout toe aan de vijzel en maal tot een fijne bumbu. Als de vijzel te vol is kun je de ingrediënten in porties fijnmalen.

Verhit de kokosolie in een pan met dikke bodem op middelhoog vuur. Bak de bumbu al roerend zo'n 3 minuten. Voeg de gemalen specerijen toe en bak deze 1 minuut mee. Voeg de tomaten, kaneel, laos, salamblaadjes, limoenblaadjes en het citroengras toe en bak nog 1 minuut mee. Voeg het lamsvlees en de runderbouillon toe en breng het geheel aan de kook. Zet dan het vuur laag en laat zonder deksel op de pan zo'n 2 uur zachtjes koken.

Voeg de laatste 15 minuten de aardappels toe en kook mee tot ze beetbaar zijn. Voeg de laatste 5 minuten de lente-uitjes, bladselderij en de gemalen foelie toe en roer goed door. De gulai is klaar wanneer het lamsvlees botermals is en de aardappels beetbaar zijn.

Gulai van ossenstaart en citroengras

Gulai buntut

Door de hoeveelheid gelatine en de mooie structuur van het vlees is de ossenstaart bij veel Indonesische en Indische mensen een geliefd stukje vlees om te stoven. Ik serveer het gerecht dan ook graag met het vlees nog aan het bot.

Ingrediënten

1½ kg ossenstaart, in stukken
6 kemirinoten, grof gehakt
1 tl witte peperkorrels
½ nootmuskaatnoot, grof gehakt
1 el korianderzaad
1 tl komijnzaad
3 sjalotten, in fijne plakjes
5 tenen knoflook, in fijne plakjes
5 rode lomboks, in fijne ringen
5 cm gemberwortel, in fijne plakjes
3 cm kurkumawortel, in fijne plakjes
2 tl fijn keukenzout
3 el kokosolie
5 cm laos, gekneusd
2 kurkumabladeren, gekneusd en in een knoop gedraaid
3 salamblaadjes, gekneusd
5 limoenblaadjes, gekneusd
4 stengels citroengras, gekneusd en in een knoop gedraaid
2 l runderbouillon (zie p. 164)
1 tl palmsuiker
1 el asem kandis, fijngesneden
300 ml kokoscrème (of gebruik santen)
2 limoenen, in partjes
gebakken uitjes, om te serveren

Haal 1 uur van tevoren alvast de ossenstaart uit de koelkast en laat die op kamertemperatuur komen.

Rooster in een droge steelpan op middelhoog vuur de kemirinoten, witte peperkorrels, nootmuskaat, het korianderzaad en het komijnzaad zo'n 2 minuten. Maal de geroosterde specerijen in een vijzel fijn. Schep de fijn gemalen specerijen over in een schaalteje en zet opzij.

Voeg de sjalotten, knoflook, lomboks, gemberwortel en de kurkumawortel met het zout toe aan de vijzel en maal tot een fijne bumbu. Als de vijzel te vol is kun je de ingrediënten in porties fijnmalen.

Verhit de kokosolie in een pan met dikke bodem op middelhoog vuur. Bak de ossenstaart rondom bruin aan. Haal de ossenstaart uit de pan en zet opzij.

Bak in het achtergebleven bakvet de bumbu al roerend zo'n 3 minuten. Voeg de gemalen specerijen toe en bak deze 1 minuut mee. Voeg de laos, kurkumabladeren, salamblaadjes, limoenblaadjes en het citroengras toe en bak nog 1 minuut mee.

Doe de ossenstaart terug in de pan en voeg ook de runderbouillon toe. Vul eventueel aan met water tot het vlees net onderstaat en breng het geheel aan de kook. Zet het vuur laag en voeg de palmsuiker, asem kandis en de kokoscrème toe. Roer goed door en laat de ossenstaart op laag vuur zo'n 5 uur, tot het vlees bijna van het bot valt, zachtjes koken.

Serveer de gulai met de limoenpartjes en de gebakken uitjes.



Kalio van Opperdoezers

Kalio Jo kantang khas Kapau

Nieuwe aardappels zijn meestal wat kleiner en hebben een heel dun schilletje, waardoor je ze alleen schoon hoeft te borstelen of kort even kunt afspoelen. Op Sumatra wrijven ze de aardappels schoon met behulp van wat geraspt kokos.

Ingrediënten

2 tl korianderzaad
1 tl komijnzaad
1 tl venkelzaad
½ tl witte peperkorrels
1 nootmuskaatnoot, grof gehakt
5 Javaanse of groene kardemompeulen
2 stuks steranijs
3 kruidnagels
1 kaneelstok
3 sjalotten, in fijne plakjes
5 tenen knoflook, in fijne plakjes
10 rode lomboks, in fijne ringen
5 groene rawits, in fijne ringen
5 cm gemberwortel, in fijne plakjes
3 cm kurkumawortel, in fijne plakjes
5 cm laos, in fijne plakjes
2 tl fijn keukenzout
5 el kokosolie
2 kurkumabladeren, de nerf verwijderd en julienne gesneden
3 salamblaadjes, gekneusd
7 limoenblaadjes, gekneusd
2 stengels citroengras, gekneusd en in een knoop gedraaid
700 ml kokosmelk
300 ml kokoscrème (of gebruik santen)
100 g gedroogde geraspte kokos of verse geraspte kokos (diepvries), ontdooid
1 kg Opperdoezer ronde, schoongeboend

Rooster in een droge steelpan op middelhoog vuur het korianderzaad, komijnzaad, venkelzaad, de witte peperkorrels, nootmuskaat, kardemom, steranijs, kruidnagels en de kaneel zo'n 2 minuten. Maal de geroosterde specerijen in een vijzel fijn en verwijder daarbij de vliesjes van de kardemom. Schep de fijn gemalen specerijen over in een schaal en zet opzij.

Voeg de sjalotten, knoflook, lomboks, rawits, gemberwortel, kurkumawortel en de laos met het zout toe aan de vijzel en maal tot een fijne bumbu. Als de vijzel te vol is kun je de ingrediënten in porties fijnmalen. Zet opzij.

Verhit de kokosolie in een wok op middelhoog vuur. Bak de bumbu al roerend zo'n 5 minuten. Voeg de gemalen specerijen, kurkumabladeren, salamblaadjes, limoenblaadjes en het citroengras toe en bak 1 minuut mee. Voeg de kokosmelk en de kokoscrème toe en roer goed door. Breng het geheel aan de kook, zet dan het vuur laag en laat de saus 30 minuten, onder regelmatig roeren om aanbranden te voorkomen, zachtjes inkoken.

Rooster intussen in een droge steelpan op middelhoog vuur het geraspte kokos donkerbruin. Maal het geroosterde kokos in de vijzel fijn, net zo lang tot het een iets glanzende pasta wordt door de olie die vrijkomt bij het malen. Voeg de kokospasta toe aan de pan en roer goed door.

Voeg zodra de saus oranjebruin kleurt en is ingekookt de aardappels toe en kook ze, onder regelmatig omscheppen, in ongeveer 45 minuten gaar. De kalio is nu klaar om te serveren.



Kalio van zoete aardappel en gepocheerde eieren

Kalio telur pecah

Reno Andam Suri vertelde mij tijdens onze reis door West-Sumatra dat dit gulai-gerecht met gepocheerde eieren bedacht is om de eieren die stuk waren te gebruiken. Door wat zoete aardappel toe te voegen wordt het een compleet gerecht. En net als shakshuka is het lekker met wat knapperig brood en een groene salade. Het is natuurlijk ook heel goed te maken met een restje gulai of rendang.

Ingrediënten

500 g zoete aardappels,
schoongeborsteld
1 tl komijnzaad
2 kruidnagels
½ tl witte peperkorrels
1 tl andalimanpeper
2 sjalotten, in fijne plakjes
4 tenen knoflook, in fijne plakjes
3 lomboks, in fijne ringen
2 cm gemberwortel, in fijne plakjes
2 cm kurkumawortel, in fijne plakjes
2 cm laos, in fijne plakjes
1 tl fijn keukenzout
2 el kokosolie
1 kurkumablاد, de nerf verwijderd en julienne gesneden
1 salamblad, gekneusd
3 limoenblaadjes, de nerf verwijderd en julienne gesneden
500 ml kokosmelk
150 ml kokoscrème (of gebruik santen)
1 tl tamarindepulp, losgeroerd in 2 tl heet water
6 eieren
zout en peper
5 gram citroenbasilicum (alleen de blaadjes)

Verwarm de oven voor op 200 °C. Prik de zoete aardappels rondom met een vork in. Verdeel ze over een met bakpapier beklede bakplaat en rooster ze zo'n 45 minuten, of tot ze helemaal zacht zijn, in het midden van de oven. Neem de bakplaat uit de oven en laat de aardappels afkoelen.

Rooster intussen in een droge steelpan op middelhoog vuur het komijnzaad, de kruidnagels, witte peperkorrels en de andalimanpeper zo'n 2 minuten. Maal de geroosterde specerijen in een vijzel fijn. Schep de fijn gemalen specerijen over in een schaaltje en zet opzij.

Voeg de sjalotten, knoflook, lomboks, gemberwortel, kurkumawortel en de laos met het zout toe aan de vijzel en maal tot een fijne bumbu. Als de vijzel te vol is kun je de ingrediënten in porties fijnmalen. Zet opzij.

Verhit de kokosolie in een pan met dikke bodem op middelhoog vuur. Bak de bumbu zo'n 4 minuten. Voeg de gemalen specerijen toe en bak 1 minuut mee. Voeg het kurkumablاد, salamblad en de limoenblaadjes toe en bak nog 1 minuut.

[Lees voor het vervolg van dit recept verder op pagina 64](#)



Vervolg van pagina 62

Voeg de kokosmelk, kokoscrème en de tamarindepulp toe en breng het geheel aan de kook. Zet dan het vuur laag en laat de saus met het deksel iets schuin op de pan 30 minuten zachtjes inkoken. Lepel dan 2 eetlepels van de bovengedreven rendang-olie uit de pan en zet opzij in een kommetje.

Pel of schil intussen de zoete aardappels en breek de aardappels in rustieke stukken van zo'n 3 x 3 centimeter. Voeg de aardappels toe aan de rendangsaus, roer goed door en laat nog zo'n 3 minuten doorwarmen.

Maak met een lepel 6 kuiltjes in de pan en breek hierin de eieren. Bestrooi de eieren met wat zout en peper en druppel de rendang-olie eroverheen. Doe het deksel op de pan en stoom de eieren zo'n 5 minuten, tot het eiwit gestold is en de dooiers nog zacht zijn.

Neem de pan van het vuur en bestrooi met het citroenbasilicum. De kalio is nu klaar om te serveren.

Rendang van schelpjes en wilde spinazie

Redang pensi

In Sumatra gebruiken ze *pensi*, lokale kleine schelpdieren, voor deze bijzondere rendang. Deze specifieke schelpjes zijn in Nederland niet verkrijgbaar, maar je kunt ze prima vervangen door kokkels of vongole. Al bij de eerste hap proef je meteen de hartige ziltigheid. Het is heel lekker om deze rendang met noedels te serveren, als ware het een Indonesische variant op de Italiaanse pasta vongole.

Ingrediënten

1 kg kokkels of vongole
3 el + 2 tl fijn keukenzout
3 kemirinoten, grof gehakt
2 tl venkelzaad
2 tl korianderzaad
2 sjalotten, in fijne plakjes
5 tenen knoflook, in fijne plakjes
9 groene lomboks, in fijne ringen
3 groene rawits, in fijne ringen
3 cm gemberwortel, in fijne plakjes
3 cm kurkumawortel, in fijne plakjes
3 el kokosolie
4 cm laos, gekneusd
2 kurkumabladeren, de nerf verwijderd en julienne gesneden
7 limoenblaadjes, de nerf verwijderd en julienne gesneden
1 el asem kandis, fijngesneden
1 stengel citroengras, gekneusd en in een knoop gedraaid
600 ml kokosmelk
100 g gedroogde geraspte kokos of verse geraspte kokos (diepvries), ontdooid
600 g wilde spinazie, grof gesneden
1 limoen, in partjes

Spoel de kokkels of vongole schoon onder koud stromend water en laat ze 1 uur en 30 minuten tot 2 uur weken in water waarin je 1 eetlepel zout hebt opgelost. Ververs het zoutbad tussentijds 2 keer en spoel daarbij de schelpen schoon. Laat uitlekken in een vergiet en zet opzij.

Rooster in een droge steelpan op middelhoog vuur de kemirinoten, het venkelzaad en het korianderzaad zo'n 2 minuten. Maal de geroosterde specerijen in een vijzel fijn. Schep de fijngemalen specerijen over in een schaalje en zet opzij.

Voeg de sjalotten, knoflook, lomboks, rawits, gemberwortel en de kurkumawortel met de resterende 2 theelepels zout toe aan de vijzel en maal tot een fijne bumbu. Als de vijzel te vol is kun je de ingrediënten in porties fijnmalen. Zet opzij.

Verhit de kokosolie in een ruime koekenpan op middelhoog vuur. Bak de bumbu zo'n 5 minuten. Voeg de gemalen specerijen, laos, kurkumabladeren, limoenblaadjes, asem kandis en het citroengras toe en bak 1 minuut mee. Voeg de kokosmelk toe, roer goed door en breng het geheel tegen de kook aan. Zet dan het vuur laag en laat de saus in 45 minuten voor ongeveer een kwart inkoken.

Rooster intussen in een droge steelpan op middelhoog vuur het geraspte kokos donkerbruin. Maal het geroosterde kokos in de vijzel fijn, net zo lang tot het een iets glanzende pasta wordt door de olie die vrijkomt bij het malen. Voeg de kokospasta toe aan de rendang en roer goed door.

Voeg de kokkels of vongole toe aan de pan en stoom de schelpjes met het deksel op de pan in 3 à 4 minuten, of tot ze allemaal openstaan, gaar. Het vocht uit de schelpjes zal hierbij mengen met de rendangsaus en mooi in en om de schelpjes gaan zitten. Roer de spinazie erdoor en laat slinken. Serveer de rendang direct en geef er de limoenpartjes bij.





Pulled beef-rendang van de barbecue

Rendang runtiah

Ook al is de bereidingstijd wat langer, dit rendanggerecht is heel bijzonder van smaak. Het is een ontzettende aanrader, zeker als je een barbecuefanaat bent.

Ingrediënten

1½ kg runderriblap (aan 1 stuk)
2 el tamarindepasta, geweekt en losgeroerd in 4 el heet water
3 kemirnoten, grof gehakt
½ tl witte peperkorrels
½ tl zwarte peperkorrels
1 stuks steranijs
3 kruidnagels
1 nootmuskaatnoot, grof gehakt
1 tl korianderzaad
2 tl komijnzaad
3 sjalotten, in fijne plakjes
9 tenen knoflook, in fijne plakjes
10 rode lomboks, in fijne ringen
8 rode rawits, in fijne ringen
6 cm gemberwortel, in fijne plakjes
3 cm kurkumawortel, in fijne plakjes
6 cm laos, in fijne plakjes
2 tl fijn keukenzout
1½ l kokosmelk
3 stengels citroengras, gekneusd en in een knoop gedraaid
2 kurkumabladeren, gekneusd en in een knoop gedraaid
5 salamblaadjes, gekneusd
7 limoenblaadjes, gekneusd
1 el asem kandis, fijngesneden
200 ml rendang-olie (zie p. 10, evt. te vervangen door 200 ml kokosolie)

Smeer de runderriblap in met de tamarindepasta. Dek de schaal af met plasticfolie en zet opzij.

Rooster in een droge steelpan op middelhoog vuur de kemirnoten, witte peperkorrels, zwarte peperkorrels, steranijs, kruidnagels, nootmuskaat, het korianderzaad en het komijnzaad zo'n 2 minuten. Maal de geroosterde specerijen in een vijzel fijn en verwijder daarbij de vliesjes van de kardemom. Schep de fijngemalen specerijen over in een schaalje en zet opzij.

Voeg de sjalotten, knoflook, lomboks, rawits, gemberwortel, kurkumawortel en de laos met het zout toe aan de vijzel en maal tot een fijne bumbu. Als de vijzel te vol is kun je de ingrediënten in porties fijnmalen. Zet opzij.

Maak nu de barbecue aan (zorg voor indirecte hitte) of verwarm de oven voor op 120 °C.

Zet een ruime pan met dikke bodem op middelhoog vuur en voeg de kokosmelk toe. Roer de bumbu en de gemalen specerijen door de kokosmelk. Voeg het citroengras, de kurkumabladeren, salamblaadjes, limoenblaadjes en de asem kandis toe en breng het geheel al omscheppend aan de kook. Zet dan het vuur laag en laat 30 minuten zachtjes koken.

Voeg na 30 minuten het vlees toe en schep het even goed om. Breng het geheel op middelhoog vuur opnieuw aan de kook. Zet dan het vuur uit, doe het deksel op de pan en zet de pan 4 uur op het rooster van de barbecue (indirecte hitte) of in de oven. Lepel regelmatig wat van de rendang-saus over het vlees.

[Lees voor het vervolg van dit recept verder op pagina 122](#)

