

Rendang van rund (variant: eendenbout)

receptuur van Jeroen van Oijen

<https://shop.mastertheoriginals.nl/boek>

Smakelijk!
met Petra Possel

Ingrediënten:

4		rode uien
1	kg	rundernek
2		afgestreken eetlepels korianderzaad (=10 gram)
1		afgestreken eetlepel komijnzaad (=5 gram)
3		kruidnagels
3	stuks	steranijs
1		kaneelstokje
8	teentjes	knoflook
50	gram	verse gemberwortel
25	gram	verse koenjit (geelwortel)
4		afgestreken eetlepels sambal oelek (=100 gram)
40	gram	gula djawa (Javaanse suiker)
4	stengels	sereh (citroengras)
50	ml	zonnebloemolie
800	ml	kokosroom
1		afgestreken theelepel zout (=5 gram)

Bereiding

Snijd het vlees in blokken van 4X4 centimeter.

Rooster de droge specerijen (korianderzaad, komijnzaad, kruidnagel, kaneelstokje) in een droge koekenpan tot de geur vrijkomt. Maal de specerijen behalve het kaneelstokje in een vijzel (of een oude koffiemolen die je daarvoor gebruikt) fijn.

Maak de knoflook schoon. Schil de gemberwortel en koenjit (of schraap met de achterkant van een keukenmesje). Snij knoflook, gember en koenjit grof. Maak de gemalen specerijen samen met knoflook, gember en koenjit en de sambal fijn in een keukenmachine, hakker of blender. Dit is de boemboe.

Maak de rode uien schoon en snipper ze.

Leg de stengels citroengras op een snijplank en plet ze met de stamper van de vijzel of met de rug van een koksmes. Leg er een knoop in zodat alles bij elkaar blijft.

Verhit de braadpan enkele minuten. Voeg de olie toe. Fruit de gesnipperde uien enkele minuten tot ze licht gekaramelliseerd zijn. Voeg de boemboe toe en fruit enkele minuten mee.

Voeg de kokosroom, gula djawa, het kaneelstokje, het zout en de geknoopte stengels citroengras toe en breng aan de kook. Laat het mengsel een uur zachtjes pruttelen. Deze fase noemen we *gulai*.

Voeg dan het rundvlees toe en laat drie uur garen op laag vuur. Deze fase noemen we *kali*. Zorg dat de temperatuur op 80-85 graden Celsius blijft.

Na drie uur is het vlees gaar en start de *rendang* fase. Hierbij laat je het vocht verdampen tot het vlees begint te bakken. Dit duurt ongeveer 1 uur. Verwijder de citroengrassengels en het kaneelstokje.

Variant met geconfijte eendenbout

Kook alle ingrediënten behalve het vlees tot een krachtige curry. Eerst een uur van de *gulai* fase en dan nog een uur voor de *kali* fase met geplukte eend. Zie onderstaand.

Smakelijk!
met Petra Possel

Koop 6 geconfijte eendenbouten. Haal het vet er zoveel mogelijk af. Tip: bewaar het vet om bijvoorbeeld aardappelen in te bakken. Verwarm de bouten op lage temperatuur in een ovenschaal (ca. 140° Celsius). Verwijder als het vlees zacht is netjes de botten en pluk het vlees uit elkaar. Meng met de jus van de eend. Er mogen best wat stukken vel bij zitten.

Laat de saus met de geplukte eend verder inkoken/bakken tot de gewenste fase (nat=*kali* fase, droger en donker van kleur wordt het *rendang*).