

378. RENDANG 1 (gekruid rundvlees)

½ kg rundvlees (ribblappen)	3 tenen knoflook fijngenhakt
300 gram gesnipperde uien	½ theelepel koenjit
1 theelepel laos	1 theelepel djahé
1 spriet sereh	2 salamblaadjes
2 djerok poeroet blaadjes	4 gepofte kemiries
4 rode lomboks of sambal oelek	½ blok santen
zout	

Snij rundvlees in dobbelstenen. De lomboks ontpitten en klein snijden. Dan de kruiden m.u.v. de salam, sereh en djerok poeroet fijnwrijven. Het vlees dichtschroeien, uien en knoflook erbij en fruiten tot de uien glazig worden. Lomboks of sambal toevoegen en even laten meebakken. Kruiden, sereh en de blaadjes erbij. Net zoveel water erbij gieten tot het vlees onder staat. Deksel op de pan en op een zacht vuurtje het vlees in ca. 2 uur gaar laten worden. Daarna de santen erbij en in 30-45 min. de massa laten indikken. Af en toe roeren om aanbakken te voorkomen.