

# Pittige Rendang

 Bereiden in: braadpan

 Voorbereiding: 30 min.

 Bereiding: 150 min.

Recept voor 4 personen

## Ingredienten

- 600 gram runde sukadelappen of riblappen
- 75 ml ketjap
- 200 ml bouillon (rond)
- scheutje rijstazijn
- 3 uien
- 4 teentjes knoflook
- 1 cm verse gember
- 1,5 theelepel nootmuskaat
- 5 kruidnagels
- 2 laurierblaadjes
- 1 theelepel suiker
- 1 theelepel kaneel
- 1 theelepel sambal
- olie (om in te bakken)
- snuf peper
- snuf zout

## Voedingswaarde

### Wist u dit

*Dit gerecht in het land van herkomst vaak klaargemaakt wordt bij huwelijken en ceremonies.*

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen  
+31 (0)53 436 71 12  
[info@sameneenkoekopen.nl](mailto:info@sameneenkoekopen.nl)  
[www.sameneenkoekopen.nl](http://www.sameneenkoekopen.nl)



# Pittige Rendang

## Bereiding

- 1 Eerst al het snijwerk klaarmaken. Dit zorgt ervoor dat u achter elkaar de pan vullen en lekker aanbraden.
- 2 Schil en snipper de ui. Maak de knoflook en de gember schoon.
- 3 Snij de ronde sukadelappen of riblappen in blokjes van 1,5 x 1,5 cm.
- 4 Verwarm wat olie in de pan en voeg hier de nootmuskaat, peper, zout, kaneel en een theelepel sambal aan toe.
- 5 Roerbak de kruiden kort en voeg dan de ui toe. Pers de knoflook en gember uit boven de pan.
- 6 Voeg het vlees toe aan de pan en bak rondom bruin.
- 7 Schenk de ketjap, de rijstazijn en de bouillon in de pan en voeg hier 1 theelepel suiker en de kruidnagel en laurier aan toe.
- 8 Laat de Rendang in wording nu minstens 2,5 uur zachtjes stoven. Langer mag zeker ook, let er wel op dat er genoeg 'vocht' in de pan blijft! Mocht je meer pit willen, dan kun je nog wat sambal toevoegen!

## Serveren

Met rijst en 'Hete boontjes' ook een recept op onze site.

image not found  
<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

[www.sameneenkoekopen.nl/recepten](http://www.sameneenkoekopen.nl/recepten)