

Daging bumbu Rendang

450 gr. runderribblappen	
2 eetlepels geroosterde klapper	4 kemirienoten
2 trassi	sap van 1/2 citroen
1 vingerlengte kunir	1 theelepel zout
2 a 3 uien fijngesneden	1 sereh
6 knoflook	2 st laos
2 theelepels ketumbar	2 st jahé
4 daun jeruk purut	olie
1 a 2 eetlepel sambal oelek	1/2 pak santen

Stap 1

Snijd **450 gr. runderribblappen** in kleine stukjes. Snijd **2 à 3 uien** fijn en doe ze in een kom.

Stap 2

Stamp **6 teen knoflook, 2 trassi, 2 theelepels ketumbar, 4 kemirienoten, 1 vingerlengte kunir, sap van 1/2 citroen, 1 theelepel zout en 1 à 2 eetlepels sambal oelek** in de Cobek fijn.

Stap 3

De bumbu(*kruidenmengsel uit de Cobek*) mengen met de uien en met de staafmixer fijnmaken.

Stap 4

Alles fruiten in een beetje **olie**. Blussen met een beetje water

Stap 5

Voeg **4 daun jeruk purut, 1 sereh, 2 djahé, 2 laos en 1/2 pk santen en 2 eetlepels klapperras**p toevoegen en iets meer **water**.

Stap 6

Als de santen is gesmolten kan **het vlees** erbij. Laten sudderen tot het gaar is, wel zo nu en dan wat **water** toevoegen . Niet te nat maken, dit gerecht hoort een beetje droog te zijn.