

Runderribblappen uit het oosten



Hoofdgerecht

vlees

4 personen

Land: Indonesië

Bereidingstijd: 240 minuten

Seizoen: hele jaar door



Ingrediënten

- 750 gr runderribblappen
- 2 tl tamarindepasta
- peper & zout
- 5 el zonnebloemolie
- 2 kleine uien fijn gesnipperd
- 3 teentjes knoflook uitgeperst
- 6 plakjes laos
- 2 tl ketoembar
- 1 stengel sereh in stukjes gesneden
- 1 rundvleesbouillonblokje verkruimeld

- 2 dl water
- scheutje ketjap
- 1 steranijs
- 2 eieren hard gekookt

Bereidingswijze

1. Snijd het vlees in stukken, wrijf het in met tamarindepasta en bestrooi ze met peper en zout. Laat het vlees een kwartiertje bij kamertemperatuur de smaak van de tamarinde opnemen.
2. Verhit de olie in een grote, stevige braadpan. Voeg de stukjes vlees toe; je kunt dit het beste in een paar porties direct na elkaar doen in plaats van alles tegelijk, want anders koelt de olie te veel af. Voeg de ui en het knoflook toe. Roer goed door. Voeg alle kruiden toe en de bouillonblokjes. Vermeng alles goed met elkaar. Giet 2 dl water erbij. Doe het deksel op de pan. Je kunt het vlees rustig 3 à 4 uur laten sudderen, op een zeer laag vuur.
3. Doe een half uur voor de eindtijd de gehalveerde eieren bij het vlees. Ik gebruik voor dit recept altijd een slow cooker.

Tenslotte

Runderriblappen zijn de meest zachte stooflappen. Zij hebben een karakteristieke vorm en worden gesneden van de rib. Neem nooit magere runderlappen, door het vet in de riblappen wordt het vlees heel zacht en het is gezonder! Ik gebruik ze altijd voor het bereiden van oosterse rundvleesgerechten. Meestal gebruik ik mijn slow-cooker, maar heb hier de recepten zonder slow-cooker advies weergegeven. Bovenstaand gerecht heet: **Semor Daging Sapi**. Voor **Rundvlees Garam Masala**, snijdt je 750 gr riblappen in grote dobbelstenen en bestrooi deze met zout. Leg het vlees in een grote kom. Rasp 1 gepelde ui. Hak 2 ontvelde knoflooktenen in stukjes. Doe ui, knoflook, 2 el citroensap, ½ liter dikke yoghurt en 2 el garam massala bij het vlees en schep alles goed door elkaar. Laat het vlees minstens 3 uur (liever een nacht) afgedekt met folie op een koele plaats marinieren. Schep het vlees uit de marinade en dep het een beetje droog. Verhit op hoog vuur 2 el olie en 50 gr boter in een braadpan. Bak het vlees in porties aan alle kanten bruin aan. Voeg ½ liter vleesbouillon toe, temper de hittebron en laat het vlees minstens 4 uur zachtjes stoven. Rooster 4 el geschaafde amandelen in enkele druppels olie lichtbruin. Verdeel het vlees en de saus over de borden en bestrooi met de amandelen en koriander. Tot slot **Rendang Padang**. Doe 5 fijngesneden rode pepers, 1 bol knoflook (ongeveer 50 gram) grof gehakt, 6 - 8 sjalotten (ongeveer 150 gram), grof gehakt, 5 kemiri noten, 1 tl ketoembar, 1/2 tl nootmuskaat, 5 kruidnagels, 2 tl gemalen kurkuma, 3 duimen gember, geschild en grof gehakt, 1 duim laos (galanga) geschild en gesneden en 1 tl zeezout in een keukenmachine of blender en maal tot een gladde pasta. Meng 750 gr in blokken gesneden runderriblappen met de kruidenpasta in een wadjan. Voeg 2 blikjes van 400 ml kokosmelk, 500 ml water, 3 daun salam blaadjes, 6 djeroek poeroet blaadjes en 2 stengels citroengras (sereh) toe. Breng aan de kook op matig vuur. Zet het vuur zo laag mogelijk en laat 4 tot 5 uur heel zachtjes pruttelen tot bijna alle vocht is verdampt.