



# RENDANG MET KOKOSRIJST

met zoetzure komkommer-wortelsalade



Knoflookteen



Rode peper ✳



Wortel ✳



Komkommer ✳



Witte langgraanrijst



Kokosmelk



Gemalen citroengras



Rendang ✳

Totaal voor 2 personen:  
35 min.

Gemakkelijk

Eet binnen 5 dagen

Wie in Indonesië op vakantie is geweest heeft het vast al eens gegeten: rendang. Een Indonesisch stoofpotje met rundvlees dat traditioneel werd geserveerd bij speciale gelegenheden, zoals een huwelijk. Tegenwoordig zie je het in veel 'warungs' – kleine restaurants – op het menu. (N)iets te vieren? Wat ons betreft is dit gerecht altijd een goed idee. Laat je ons weten of het in de smaak valt?

# BEGIN — GOED

## BENODIGDHEDEN

Pan met deksel, hapjespan met deksel, dunschiller of kaasschaaf en saladekom.

Laten we beginnen met het koken van de **rendang met kokosrijst**.



### 1 SMAAKMAKERS SNIJDEN

Breng 300 ml water per persoon aan de kook in een pan met deksel voor de rijst en voeg een ¼ runderbouillonblokje per persoon toe. Pers de **knoflook** of snijd fijn. Verwijder de zaadlijsten van de **rode peper** en snijd fijn.



### 2 SALADE MAKEN

Schaaf met een dunschiller of kaasschaaf linten van de **wortel** en de **komkommer**. Maak in een saladekom een dressing van de witte wijnazijn en de suiker. Meng de **wortel**, de **komkommer** en de helft van de **rode peper** met de dressing. Schep af en toe om, zodat de dressing goed intrekt.



### 3 RIJST KOKEN

Kook de **rijst**, afgedekt, 10 – 12 minuten in de pan met de bouillon. Giet daarna af als dat nodig is en laat zonder deksel uitstomen. Meng de **rijst** daarna met 2 el **kokosmelk** per persoon en breng op smaak met peper en zout.



### 4 RENDANG VOORBEREIDEN

Verhit ondertussen ¼ el zonnebloemolie per persoon in een hapjespan met deksel op middelhoog vuur. Bak de **knoflook**, de rest van de **rode peper** en het **citroengras** 1 – 2 minuten.



### 5 RENDANG AFMAKEN

Voeg de **rendang** en bijna alle **kokosmelk** (houd 2 el **kokosmelk** per persoon over voor de **rijst**, zie stap 3) toe aan de hapjespan en roer goed door. Zet het vuur laag en laat het geheel 10 – 12 minuten zachtjes koken met het deksel op de pan.



### 6 SERVEREN

Verdeel de rijst over de borden en schep de **rendang** erop. Serveer de zoetzure komkommer-wortelsalade ernaast.

## 1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Knoflookteen (st)	½	1	1½	2	2½	3
Rode peper (st) *	¼	½	¾	1	1¼	1½
Wortel (g) *	50	100	150	200	250	300
Komkommer (st) *	½	1	1½	2	2½	3
Witte langgraanrijst (g)	85	170	250	335	420	505
Kokosmelk (ml) 26	75	150	225	300	375	450
Gemalen citroengras (tl)	1	2	3	4	5	6
Rendang (g) 7) *	120	240	360	480	600	720

Zelf toevoegen

Runderbouillonblokje (st)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Wittewijnazijn (el)	1½	3	4½	6	7½	9
Suiker (tl)	1	2	3	4	5	6
Zonnebloemolie (el)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Peper & zout	naar smaak					

\* in de koelkast bewaren

### VOEDINGSWAARDEN PER PORTIE PER 100 g

Energie (kJ/kcal)	3096 / 740	599 / 143
Vet totaal (g)	31	6
Waarvan verzadigd (g)	19,9	3,9
Koolhydraten (g)	86	17
Waarvan suikers (g)	11,5	2,2
Vezels (g)	3	1
Eiwit (g)	28	5
Zout (g)	2,3	0,5

### ALLERGENEN

7) Melk (inclusief lactose)

Kan sporen bevatten van: 26) Sulfiet

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Neem gerust contact op via de website of via onze social-mediakanalen.

