



Pizzaoven Restwarmte: Gestoofd Rundvlees Rendang

Rendang is een gerecht uit Indonesie dat gemaakt wordt van rundvlees dat heel langzaam in een houtoven wordt gegaard in kokosmelk en kruiden.

Het kan perfect worden gemaakt in de restwarmte van een pizzaoven waarin net pizza of brood is gebakken. Het rundvlees is na uren garen verpakt in een dikke kruidige saus. Het stoven in de pizzaoven zal ervoor zorgen dat het vlees lekker zacht wordt, alle gebruikte kruiden goed in het vlees trekken en de hele buurt heerlijk zal genieten van de lekkere geuren.

Ingredienten

- 1 kg. mager rundvlees
- 1 serehstengel (citroengras)
- 5 djeruk perut blaadjes

- zout naar smaak
- 1500 ml. kokosmelk (of anders een blok opgeloste cocoscreme)
- olie.

Boemboe:

- 7 sjalotjes
- 5 teentjes knoflook
- 1 tl gemalen turmeriek (kunjit)
- 7 rode Spaanse pepers (lomboks)
- 15 rawits
- 6 cm verse gember
- 1 tl laos



Bereiding

Snijd de sjalotjes, de knoflook, de turmeriek, de lomboks, de rawits, de verse gember en de laos fijn. Wrijf of maal voor de te maken boemboe de zojuist fijngesneden ingrediënten fijn in een vijzel of in een keukenmachine.

Snij het rundvlees in stukken van ongeveer 4 - 6 cm. Zorg dat de houtoven zo'n 140 graden is, en dus al een deel is afgekoeld. Verhit in een braadpan een heel klein beetje olie. Voeg de boemboe toe en fruit deze rustig aan. Voeg daarna de kokosmelk toe, de djeruk perut en sereh, zout naar smaak.

Laat het sudderen tot er olie bovenop de kokosmelk komt drijven. Voeg dan vervolgens de gesneden rundvlees erbij. Laat dit rustig in de houtoven staan. Ik

laat het normaal gewoon 's nachts in de houtoven, zodat het rustig gaar wordt. Na het gebruiken van de houtoven haal ik al het hout eruit, zodat de temperatuur langzaam zakt, dit is vaak rond 21:00 uur en 's ochtends om 8:00 uur haal ik het uit de oven.

Voor gebruik rustig even opwarmen en serveren met rijst, atjar en sajoer lodeh boontjes. Of gewoon lekker variëren en onderdeel maken van een complete rijstafel. Alle gerechten die je kan stoven kan je op bovenstaande manier bereiden.

Door Bjorn <http://brood-houtoven.blogspot.com/>