



Indonesische vegan rendang

met kokosrijst en rodekoolsalade



ca. 30min



2 personen

De Indonesische rendang is in een onderzoek onder fijnproevers ooit verkozen tot één van de beste gerechten ter wereld en we zijn het daar roerend mee eens. Wij hebben er onze eigen draai aan gegeven en een vegan variant voor je ontwikkeld die zeker net zo hoog scoort als het origineel. Je serveert de rendang met jasmijnrijst gekookt in kokosmelk en currykruiden en een zoetzure rodekoolsalade met wortel en limoen.

Wat je van ons krijgt

- 200ml kokosmelk
- 200g jasmijnrijst
- 1 zakje madraskruiden ¹⁰
- 1 onbehandelde limoen
- 1 stuk rode kool
- 1 wortel
- 1 rode ui
- 1x vegan stoofvlees ^{1,6}
- 1 zakje Indonesische kruidenmix
- 1x gebakken uitjes ¹

Wat je thuis nodig hebt

- zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- kleine kookpan met deksel
- middelgrote kookpan
- maatbeker
- keukenrasp
- citrusspers
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), soja (6), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1010kcal, vet 40.5g, koolhydraten 122.2g, eiwit 33.5g



1. Rijst koken

Breng in een kleine kookpan **100ml kokosmelk** met 300ml water aan de kook. Was de **rijst** grondig in een zeef. Voeg de **rijst** met de **helft van de madraskruiden** en een flinke snuf zout toe aan het kokende water. Leg een deksel op de pan en kook 10-12min op laag vuur tot het water is opgenomen en de **rijst** gaar is. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten.



4. Vegan stoofvlees bakken

Pel en halveer de **ui** en snijd fijn. Verhit een middelgrote kookpan op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie. Doe het **vegan stoofvlees zonder vocht** in de pan (bewaar het vocht voor **stap 5**), voeg de **ui** toe en bak ca. 3min. Voeg de **Indonesische kruidenmix** toe en bak ca. 1min mee.



2. Dressing maken

Rasp de **limoenschil** fijn en pers de **limoen** uit. Klop een **dressing** van de **limoenrasp**, het **sap**, 2el lichte azijn, 2tl suiker en ½tl zout.



5. Saus koken

Schenk de **rest van de kokosmelk** en de **stoofvlees-saus** met 50ml water in de pan. Breng al roerende aan de kook. Laat 5-7min op middelhoog vuur sudderen. Voeg evt. een beetje water toe als de **saus** te dik is.



3. Salade maken

Snijd de **rode kool** in dunne reepjes. Schil of schrob de **wortel** en rasp grof. Meng de **dressing** met de **rode kool** en **wortel** en masseer 1-2min goed in, zo wordt de **groente** zachter. Draag evt. keukenhandschoenen.



6. Afmaken en serveren

Verdeel de **kokosrijst** over de borden en schep de **rendang** erop. Bestrooi met de **gebakken uitjes** en geef de **rodekoolsalade** erbij.