



Rundvlees rendang

met sperziebonen en jasmijnrijst



binnen 20min



2 personen

Een pittige Indonesische rendang van rundvlees met de kruidige smaken van galangal, citroengras en andere heerlijke specerijen. Geserveerd met sperziebonen en jasmijnrijst. Heerlijk, voedzaam en op tafel in ongeveer 15 minuten.

Wat je van ons krijgt

- 150g jasmijnrijst
- 1x Rundvlees rendang ^{1,2,3}

Wat je thuis nodig hebt

- zout

Kookgerei

- kleine kookpan met deksel
- 2 middelgrote koekenpannen
- maatbeker
- zeef

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

Allergenen

Selderij (1), Pinda's (2), Soja (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 614kcal, vet 18.9g, koolhydraten 78.3g, eiwit 32.0g

1

1. Rijst koken

Breng 300ml licht gezouten water aan de kook in een kleine kookpan. Was de **rijst** grondig in een zeef. Voeg toe aan het kokende water en breng opnieuw aan de kook. Zet het vuur helemaal laag, leg een deksel op de pan en kook 8-10min tot de **rijst** gaar is en het water opgezogen heeft. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten.

2

2. Rendang & bonen opwarmen

Doe de **rendang** en de **sperziebonen** elk in een middelgrote koekenpan en verwarm al roerende ca. 5min op middelhoog vuur, tot alles helemaal opgewarmd is. Je kunt de **rendang** en de **sperziebonen** ook in de magnetron opwarmen. Prik gaatjes in de folie en verwarm ca. 5min op 900W.

3

3. Afmaken en serveren

Breng de **rendang** en de **sperziebonen** evt. op smaak met zout en serveer met de **rijst**. Maak naar wens af met de **topping**.

Magnetron

4. Nog sneller!

Wil je het nog sneller? Kook de **rijst** dan gewoon van tevoren en warm de **rendang** en de **sperziebonen** later op in de magnetron!

Recyclen

5. Recyclen

Controleer de plaatselijke recyclingrichtlijnen om de verpakking zo verantwoord mogelijk weg te gooien.



6. Zin in een extraatje?

Heb je de lekkernijen in onze Markt al ontdekt? Wat dacht je van verfrissende kombucha of heerlijke **mochi**, DIY-kits voor snelle muffins of verse ingrediënten voor bijgerechten zoals een kleurrijke salade. Bekijk onze selectie en maak je volgende maaltijd extra speciaal!