



Indonesische vegan rendang

met kokos-kurkumarijst 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 hier weer onze eigen draai aan gegeven en hebben een vegan variant voor je ontwikkeld die zeker net zo hoog scoort als het origineel. Geserveerd op jasmijnrijst gekookt in kokosmelk en kurkuma en met een zoetzure rodekoolsalade met wortel en limoen.

Wat je van ons krijgt

- 200ml kokosmelk
- 150g jasmijnrijst
- 1 zakje kurkumapoeder
- 1 onbehandelde limoen
- 1 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
- zeef

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 924kcal, vet 40.5g, koolhydraten 103.2g, eiwit 31.9g



1. Rijst koken

Breng in een kleine kookpan **100ml kokosmelk** met 200ml water aan de kook. Was de **rijst** grondig in een zeef. Voeg de **rijst** met de **helft van de kurkuma** 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. Stoofvlees bakken

Pel de **ui** en snipper deze fijn. Verhit een middelgrote kookpan met 1el plantaardige olie op middelhoog vuur. 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 **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

Halveer de **rode kool** en snijd **een helft** in de lengte in drieën en dan in flinterdunne reepjes. (De **andere helft** kun je voor een ander recept bewaren.) **Tip:** de **rode kool** geeft nogal af, dus draag evt. keukenhandschoenen en een schort. Schil of schrob de **wortel** en rasp grof. Meng de **dressing** met de **rode kool** en **wortel** en masseer goed in.



6. Afmaken en serveren

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