**Rendang**

Nodig:

1 kg runderlappen, in blokjes

2 el wokolie

2 uien, grof gehakt

3 knoflookteentjes, geperst

3 dl kokosmelk

4 dl water

2 tl gemalen koriander

4 kardemompeulen, gespleten

2 tl gemalen komijn

2 tl kurkuma

2 stengels citroengras, gekneusd

3 kleine chilipepers, klein gesneden, zonder zaad

5 cm gemberwortel, geschild en geraspt

Bereiding:

Verhit de wok en doe de wokolie erin. Bak de ui totdat deze zacht is. Voeg de blokjes vlees toe en bak ze bruin. Vervolgens mogen knoflook, gember, citroengras, pepers en de specerijen erbij. Roerbak alles 2 minuten. Voeg de kokosmelk en het water toe, breng het geheel aan de kook en laat het vervolgens 2 uur sudderen met de deksel erop. Voeg indien nodig af en toe water toe. Breng voor het opdienen het gerecht op smaak met zout en strooi als allerlaatste de geroosterde kokos erover.

TIP: Dit gerecht is een dag later nog lekkerder.