**Rendang pedis uit het conimexboekje van papa**

Nodig:

7 a 8 eetlepel klapper/kokos

500 a 600 gram licht doorregen runderlappen

zout

2 uien

3 knoflooktenen

4 theelepel sambal oelek

2 theelepel djahe

2 theelepel serehpoeder

1 theelepel laos

1 eetlepel katoembar

1 theelepel koenjit

Bereiding:

Leg de klapper in een kom. Schenk er ½ liter kokend water bij en laat dit 5 tot 8 min staan. Doe alles erover in een fijne zeef. Druk zoveel mogelijk vocht samen uit. Snijd het vlees in grove dobbelstenen en bestrooi het met zout. Snipper de uien fijn en pers de knoflook uit.

Breng de santen aan de kook roer de uien en alle benodigde kruiden erdoorheen en wacht tot alles opnieuw aan de kook is gekomen. Doe dan het vlees erbij en wacht opnieuw tot de santen koken. Leg dan de deksel op de pan het laat het vlees zachtjes gaar koken ca. 1 a 1 ½ uur.