|  |
| --- |
| Loge-banner2 |

Rendang

[](http://www.google.dk/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=images&cd=&cad=rja&uact=8&ved=0CAQQjRw&url=http://spisrejsogvaerglad.smartlog.dk/curry--curry--curry---og-en-opskrift-p--beef-rendang--post1432644&ei=270tU72pIKS44wTbxYGwDA&usg=AFQjCNGwbqQVCVZYQa8s3cEGGS0DDikkUQ&sig2=rLjvKk3zT06Y7wyLWHFZyg&bvm=bv.62922401,d.bGE)

Dato: 15-3-2013

Vin serveret til: Malbec 2010

# Hovedingredienser

* + 2 kg okse tykbov
  + 3 stk. frisk chille (med kerner)
  + 4 fed hvidløg
  + 3 cm frisk skrællet ingefær
  + 3 cm frisk skrællet galangarod
  + 2 stænger citrongræs
  + 3 dåser kokosmælk
  + 500 g jasminris
  + Olie
  + Salt
  + Peber

# Tilbehør

* + Tyrkisk / Indisk brød

# Tilberedning

Alle krydderier blendes sammen til en tyk masse og svitses herefter på panden i lidt olie i max 1-2 min. Kødet skæres i store tern og lægges i en stor stegegryde. Det hele varmes op i 5-10 min ved svag varme – det er vigtigt at kødet ikke får en stegeskorpe. Blandingen krydres med salt og peber.

Citrongræs mases flades med morter og puttes i stegegryden (husk at tage dem fra inden servering). Kokosmælken hældes i og herefter skal det hele simre ved svag varme og uden låg i ca. 3-4 timer indtil det er kogt ind til en tykkere / grumset masse. Der skal røres jævnligt i gryden.

Risen koges og der serveres enten tyrkisk eller indisk brød til.