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

Rendang



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.