

# Draadjessvlees opor daging

## Ingredienten

4dl water  
6 ons mager rundvlees in dobbelsteentjes  
1 daon djeroek poeroet  
1 daon salam  
1 dm. sereh+ wat zout  
2 el fijn gesneden ui  
8 kemiries  
1 tl ketoembar  
2 teentjes knoflook  
4 dl santen

## Bereidingswijze

Het water met het rundvlees, de daon djeroek poeroet, de serehen wat zout aan de kook brengen en 3/4 uur zacht laten koken

De gesneden ui, de kemiries, de ketoembar en de teentjes knoflook fijn wrijven en toevoegen.

Hierna er de santen erbij doen en nogmaals 3/4 uur zacht laten koken.

## Bijzonderheden

Heel lekker bij witte rijst met sajoer boontjes.

Ook een glas bier past er heel goed bij.