

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.