

Draadjiesvlees in kokosmelk

Ingrediënten

1 ui
2 teentjes knoflook
1 rode peper
1 theelepel serehpoeder
1,5 theelepel gemberpoeder
1 theelepel gemalen djinten
1/2 verpakking verse koriander
zout en peper
4 eetlepels ketjap manis
4 dl. kokosmelk (pakje of blikje)
750 gram magere runderlappen of sucadelappen (ingesneden)
1 eetl. maizena
2-3 eetl. seroendeng
4 eetl. olie

Bereidingswijze

Vorbereiden:

Ui en knoflook pellen en snipperen. Peper schoonmaken en in reepjes snijden. In schaal serehpoeder, ui, knoflook, gemberpoeder, peperreepjes en ketjap mengen tot marinade. Hierin het vlees minimaal een uur marineren.

Bereiden:

Olie verhitten in braadpan. Vlees uit de marinade nemen en een beetje droog deppen. Het vlees (evt. in gedeeltes) aan beide zijden dichtschroeien. Dan marinade, komijn en kokosmelk toevoegen. Alles aan de kook brengen en 3 uur laten sudderen.

Als het vlees gaar is, de koriander grof hakken. Maizena met 2 eetlepels water glad roeren en toevoegen aan het stoofvocht. Zout en peper naar smaak toevoegen en het geheel bestrooien met koriander en seroendeng.

Bijzonderheden

Dit smaakt prima met rijst en roergebakken spitskool, waaraan op het laatst een half zakje cashewnoten is toegevoegd.