

James' rendang van hert



James geeft ons een heerlijk predetarisch recept: kruidig, mals en vol smaak. In zijn eigen woorden 'misschien wel meerdere keren verkozen tot lekkerste recept ter wereld.' En wie geen tijd of zin heeft om zelf te koken, kan deze rendang kant-en-klaar bestellen via de [webshop van De Predetariër](#).

Ingrediënten

- 1 kilo poulet van hert (maar het kan ook met ree of wild zwijn!)
- 100 gram Rendang boembloe (kruidenpasta)
- zonnebloemolie
- 2 stengels citroengras
- 3 limoenblaadjes
- 2 uien fijngesnipperd
- rode peper
- 4 teentjes knoflook, fijngesnipperd
- 400 ml kokosmelk (minimaal 16% vet)
- 1 groentebouillonblokje of wildfond

Instructies

1. Doe een flinke scheut zonnebloemolie in de pan en laat goed heet worden
2. Kruid het vlees rijkelijk met peper en zout

3. Bak het vlees in +/- 5 min. rondom bruin
4. Haal het vlees uit de pan en doe de ui en peper in de pan en fruit aan
5. Doe de boembloe met de knoflook in de pan en fruit aan
6. Voeg het limoenblad, citroengras, bouillonblokje, kokosmelk toe en doe het vlees terug in de pan
7. Laat op laag vuur 2,5 uur sudderen tot het vlees mals is
8. Proef de textuur van het vlees en stook indien nodig langer
9. Breng op smaak met peper en zout

Serveertip

Lekker met rijst, sajoerboontjes, auberginesmoor, ingelegde komkommer en koriander.

Eet smakelijk!