
Rendang daging - wolowina w ostrym sosie kokosowy

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2393 razy.

(danie składowe RIJSTAFEL - TALERZ RYZOWY)

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 20 min.

500 g wolowiny,

6-8 szalotek,

kawalek świeżego imbiru (2,5 cm),

16-20 suszonych czerwonych papryczek chilli,

2 łyżeczki cytronelli,

1 ząbek czosnku,

4 łyżki wiorków kokosowych,

2,5 łyżki oleju,

625 ml mleczka kokosowego,

1 łyżeczka cukru,

1 łyżeczka soli.

1. Wołowinę pokroić na 5 centymetrowe prostokąty grubości 1 cm.

2. Papryczki zalać ciepłą wodą i moczyć przez 15 min. Szalotki, imbir, papryczki, cytronelle oraz czosnek drobno pokroić. Przełożyć do moździerza i utrzeć

na gładką pastę.

3. Wiorki kokosowe lekko podsmażyć na złoty kolor, na suchej patelni, mieszając

od czasu do czasu. Ostudzić i utrzeć w moździerzu na miazgę.

4. Na rozgrzanym oleju smażyć przez 4-5 min. szalotki, imbir, papryczki, cytronelle i czosnek. Dodac wiorki kokosowe i smażyć przez 1 min., dodac wołowinę

i smażyć, aż zbrązowieje. Następnie dodac mleczko kokosowe, sol, cukier i

wymieszać. Ciągłe mieszając doprowadzić do wrzenia. Zmniejszyć ogień i gotować, aż mięso będzie miękkie (ok. 1 godz.). Gdyby sos wyparował dodac niewielką ilość wody. Sos powinien być gęsty.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 17 "Kuchnie Dalekiego Wschodu", strona 10.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)

no cóż - ten przepis na rendang to raczej polski żart, niż prawdziwe malajskie/indonezyjskie danie. Brakuje najważniejszych elementów smakowych czyli utłuczonych w móż dzieżu nasion kolendry, kminu rzymskiego, ew. kardamonu i trawy cytrynowej. Poza tym 1 ząbek czosnku to chyba zaprzeczenie południowo-azjatyckiej kuchni - powinno ich być min. 5 ząbków. Co do sosu to istotą

potrawy jest wygotowywanie całej wilgoci czyli mleczka kokosowego chociaż czasem robi się ja "na mokro". "Sucho" przygotowany
rendang jest przechowywany przez Malajów nawet przez kilka miesięcy.
Nadesłał(a):pielach <wpielach@wp.pl> 2007-09-12 00:09:31