

Beste Herman,

Wij kennen elkaar al een behoorlijke lange tijd, sinds ik hier op het CWI rondloop. En nadat Mark Peletier het KWG aan jou heeft overgedragen hebben wij sindsdien veel met elkaar te maken gehad. Heb altijd erg fijn met je samengewerkt en zal de samenwerking missen. Het verzoek om een stukje te schrijven voor je Liber Amicorum kon ik natuurlijk niet zomaar voorbij laten gaan. Maar wat zal ik schrijven? Mag dan wel bekend zijn met LaTeX maar dat wil niet zeggen dat ik weet waar het over gaat. Ik heb gehoord van Susanne dat je van lekker eten houdt (wie niet zou je zeggen), maar ook het bereiden ervan. Van mij dus geen wetenschappelijk staaltje maar een lekker Indonesisch recept waar iedereen van smult, het is een makkelijk gerecht om klaar te maken.

Semur Daging (gesmoord vlees)

In kecap gestoofd stukjes rundvlees (rib- of sucadelappen), Indonesische hachee.



Ingrediënten:

500 gr rundvlees
1 pijpje kaneel
1/4 theel nootmuskaat
2 kruidnagels
1 tomaat
3 eetl kecap manis
(zoete sojasaus)
1/2 theel zout
600 ml water
2 eetl olie

Boemboe:

1 theel ketumbar (gemalen korianderzaad)
1 theel zwarte peperkorrels
4 kemiri noten (candle nuts)
5 teentjes knoflook
6 sjalotten
2 cm jahe (gemberwortel)

garnering:

1 eetl bawang goreng (gebakken uitjes)

Bereiding:

Snijd het vlees in stukjes en de tomaat in kleine partjes. Rooster de ketumbar, de peper en de kemiri droog in een koekenpan. Wrijf of maal de ingrediënten voor de boemboe fijn tot een pasta. Verhit in een wok/wadjan de olie en bak de boemboe voor 2 minuten. Voeg dan het vlees, de kaneel, de nootmuskaat en de kruidnagelen toe en bak dit voor 5 minuten. Voeg dan de tomaat, de kecap en het water toe en laat het geheel zachtjes 45 minuten sudderen tot dat het gaar is. Besprenkel het met de bawang goreng en serveer met rijst.

Tip:

Eventueel 2 grote vastkokende aardappelen in partjes snijden en meekoken, hardgekookte eieren die men heel even in de olie frituurt (anders vallen de eieren uit elkaar) en in de laatste 10 min. erbij doen. Rundergehakt kan ook gebruikt worden, kinderen vinden dat meestal erg lekker. Meng het gehakt dan met wat geraspte kokos en kruid het gehakt met wat gemalen kruidnagel, peper en wat zout. Heb je liever kip, dat kan ook heel goed, vind je 5 teentjes knoflook te veel, doe er dan wat minder in. Houd dan wel rekening met de kooktijd.
Eet smakelijk!!!

Minnie Middelberg

