

DAGING BUMBU BALI



Mild pittig rundvlees gerecht wat gesmoord wordt tot een zacht, kruidig pittig gerecht.

BEREIDING

Ingrediënten

- 500 gram ribblappen
- 2 fijngesnipperde uien
- 3 teentjes knoflook
- 4 gemalen kemirinoetjes
- 2 tomaten
- 4 daon jeruk purut
- 3 schijfjes jahe
- stukje trassi
- 3 schijfjes laos
- 2 daon salam
- klein scheutje kecap manis
- 1 bouillonblokje
- 400 ml water
- scheutje zonnebloemolie

Snijd de ribblappen in stukken van ongeveer 3 cm bij 3cm.

Verhit een wajan met een scheutje zonnebloem olie en voeg alle kruiden toe behalve de kecap manis.

Voeg daarna het vlees toe en stoof het vlees in 1 uur/1 1/2 uur op half zacht vuur gaar. Voeg water toe en roer het geheel af en toe om.

Tot slot breng het op smaak met zout en peper en een klein scheutje kecap manis. Het gerecht mag niet zoet worden.