



Recept voor Deng Deng Belado

Dit is het recept voor Deng Deng Belado.

Een recept wat al generaties lang door de familie wordt bereid. Het is een droog- en heet vleesgerecht en al erg lekker met alleen een kommetje witte rijst of volgens mijn kleinzoon op een wit puntje. Combineer en experimenteer, maar bovenal geniet en eet lekker.

Boodschappenlijstje:

2 uien	1 kilo rosbief
1 voet knoflook	Oma Déé sambal Citroen
1 flesje Gula Djawa	Oma Déé Hete Badjak
1 Citroen	7 Djeroek Poeroet blaadjes
Azijn	Oma Déé sambal tempeh
Pitloze tamarinde	
Trassi	

Bereiding:

Rosbief in dunne plakjes laten snijden van niet dikker dan 5 mm (op de snijmachine).

Breng een pan water aan de kook, gooi hierin een schijf citroen en een flinke scheut azijn. Plakjes zachtjes heel even koken, 2 minuutjes hooguit! Laat plakjes uitlekken en rol ze dan, vanuit het midden plat met een ronde staaf vijzel, zodat de "knopen" zacht worden, pas op dat je het niet uit elkaar drukt. Hierdoor druk je ook het kookvocht uit het vlees. Vierendeel de plakjes voordat je ze bakt.

Giet een laag sojaolie in een grote braadpan en laat het goed heet worden. Bak nu de plakjes tot ze knisper zijn, maar niet helemaal droog. Schep ze met een schuimspaan uit de pan en laat ze uitlekken.

Gebruik een goede scheut van deze olie voor het maken van de boembloe.

Maak een boembloe van: flinke scheut (eerder gebruikte) sojaolie, knoflook, ui, 1 bij 3 cm trassi, half pakje tamarinde en gebruik een halve pot van sambal Citroen én Hete Badjak, ¼ flesje gula djawa en 7 djeruk purut blaadjes. Even op flink vuur en doorroeren totdat je een goede pap hebt.

Roer er nu de gebakken vlees plakjes doorheen en laat nog even op laag vuurtje garen met het deksel erop.

Het uiteindelijke vleesgerecht is heet tot zeer heet bedoeld en droog als in beef jerky.

Heerlijk bij een bordje witte pandan rijst opgebakken met Oma Déé's sambal tempeh.

Laat me weten of je lekker hebt gegeten op oma@omadee.nl

Selamat Makan!

Oma Déé



www.omadee.nl
oma@omadee.nl





www.omadee.nl
oma@omadee.nl

