

## Rendang van ui met creme van groene bonen

### Wat heb je nodig?

4 grote uien  
700 gram gesneden uien  
2 blikken kokosmelk  
4 kemiri-noten  
3 grote tenen knoflook  
verse gember (stuk ter grootte van een duim), geschild en in stukken gesneden  
1,5 rode peper, in stukjes  
2 groentebouillonblokjes  
2 kruidnagels, in vijzel fijngemalen  
1 steranijs  
2 serehstengels, gekneusd  
handvol verse koriander, fijngehakt  
4 djeroek poeroetblaadjes  
rijst (voor 4 personen)  
400 gr. sperciebonen  
seroendeng  
versgemalen peper  
zout  
olijfolie

Kruiden voor de 'boemboe':

1 el. ketoembar  
1 el. kurkuma  
1 el. djinten  
1 el. laos  
2 el. tamarindepasta

### Wat moet je doen?

-steek de Big Green Egg aan en zorg voor een temperatuur van ca. 185 graden  
-snijd van de grote uien het kapje eraf en hol ze uit tot een ½ cm. van de rand (laat schil zitten)  
-snijd aan de onderkant eventueel wat af zodat ze rechtop blijven staan  
-pof de uitgeholde uien  
-leg de kemiri-noten ernaast en pof mee  
-verwarm in een skillet 1 blikje kokosmelk met de steranijs en laat trekken (op ca. 70 graden)  
-maal in een keukenmachine fijn: de knoflook, 1 bouillonblokje, 1 rode peper, de kemiri-noten en de gember (houd twee plakjes gember apart!)  
-voeg er dan de overige boemboe-ingrediënten aan toe en maal, met een scheutje kokosmelk, tot een pasta  
-verhit in een skillet wat olijfolie en bak de boemboe aan, samen met het kruidnagelpoeder  
-doe de fijngesneden uien erbij en karameliseer tot de uien lichtbruin gebakken zijn (af en toe roeren)  
-haal dan de steranijs uit de warme kokosmelk en voeg toe aan het uienmengsel

- doe de serehstengels en djeroek poeroetblaadjes erbij en plaats de convector in je bbq
- laat de rendang stoven (op ca. 130 graden) en voeg, als hij te droog wordt, wat kokosmelk toe
- kook de rijst gaar en houd warm
- doe de boontjes in een pan met water, een bouillonblokje, een ½ rode peper en de 2 plakjes gember
- kook de boontjes beetgaar, giet af en verwijder de peper en gemberplakjes
- draai de boontjes met de koriander tot een creme in een keukenmachine (of serveer ze zo)

Schep wat rijst op een bord, vul de gepofte uien met de rendang en zet erbij

Schep er wat bonencreme naast en garneer het geheel met seroendeng en nog wat koriander

“Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok