

# Recept!

## Rendang

### Ingrediënten

400 gram riblappen  
1 pakje bumbu rendang  
1 blik kokosmelk  
300 gram rijst  
1 pak doperwten natural cool  
Kokosolie  
300 gram rijst

### Bereiding

Snij de riblappen in kleine stukken.

Bak wat olie in een braadpan of pan met dikke bodem en bak de bumbu een paar minuten mee. Volg de stappen op het pakje, maar voeg in plaats van 50 gram santen een blik kokosmelk toe en wat minder vocht.

Laat een uur of vier stoven. Dit kun je ook prima de dag of avond van te voren doen.

Serveer met de doperwten en rijst.

### Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: Yakso bumbu Rendang  
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos

Biologische  
Boerderijwinkel