

November maand

Bloemkool Rendang

4 personen - Prijs per persoon € 1.50

- 500 gram rundergehakt (aanbieding deze week bij Deen en Jumbo 2 voor € 5,00)
- hele bloemkool (€ 1.50 jumbo, Lidl)
- half bakje Rendang Boemboe (Conimex Rendang € 1.49)
- 30 gram verse munt (goedkoop bij Turkse winkels)
- 400 ml kokosmelk (€ 0.70)

Bereiding:

- Bak het gehakt rul. Snijd de bloemkool in kleine roosjes en voeg bij het gehakt. Roer de Conimex Boemboe door het mengsel in de pan en bak het geheel 10 minuten bakken tot alles krokant is. Regelmatig roeren!
- Pluk de muntblaadjes en voeg ze bij het gehaktmengsel. Hussel alles goed en giet de kokosmelk en een half blikje water erbij. Breng aan de kook en laat nog 5 minuten pruttelen. Breng eventueel op smaak met peper en zout.
- Trek de lelijke buitenste bladeren van de bloemkool en gooi ze weg. Doe de mooie blaadjes in een keukenmachine. De ene helft van de bloemkool gaat in de keukenmachine, de andere helft in de pan. Ook van de munt gaat de ene helft in de keukenmachine en de andere helft in de pan. Hiervan gebruik je alleen de blaadjes. Voeg een snufje zeezout en zwarte peper toe in de keukenmachine en maal er een fijn, korrelig mengsel van. Doe het mengsel in een hittebestendige kom, dek de kom af en zet hem 4 tot 5 minuten in de magnetron.
- Andere helft van de Rendangmix kan je gebruiken voor de stooflapen die bij de Lidl in de reclame zijn met sperziebonen (ook in de reclame bij Lidl) en rijst.

Eetsmakelijk

