

Aziatische-ingredienten.nl



Aziatische-ingredienten.nl

Wegwijs in de Aziatische keuken

Empal Pedis (drooggebakken rundvlees)

Geplaatst op 13 mei 2018



Als je een rijsttafel samenstelt probeer je de gerechten vaak zo te kiezen dat er van alles wat is, een gerecht met rund, iets met kip, tempeh of tahoe, groenten, een eitje en zo verder. Veel Indische gerechten zijn inclusief saus en daarom is het altijd leuk om deze empal pedis er nog bij te serveren. Empal pedis is drooggebakken, pittig gekruid rundvlees. Je suddert het vlees eerst rustig gaar in een "soep" met kruiden en specerijen en later, vlak voor het opdienen bak je het zonder de saus (die gooi je weg) droog in een koekenpan. Het vlees is dan lekker gekruid, mals van binnen met een lekker korstje en krokante stukjes van buiten. Ook als het niet lukt het vlees zo droog te bakken als boven op de foto, iets minder droog is ook nog steeds superlekker. En als je niet van pedis (pittig) houdt, dan is dit gerecht ook met weinig chilipeper nog steeds lekker.

RECEPT EMPAL PEDIS

Sorry dat we je ermee moeten lastig vallen, maar we gebruiken cookies op deze website. We hopen dat je dat okay vindt.

OK

- * olie om in te bakken

De verse kruiden

- * 5 [rawit chilipepers](#) (of flink sambal zou ook kunnen)
- * 3 teentjes knoflook

De specerijen

- * 2 tl gemalen [komijnzaad](#)
- * 3 tl gemalen [korianderzaad](#)

En verder

- * 2 bouillonblokjes
- * 30g [gula djawa](#) (of andere suiker)
- * 2 blaadjes [salaam](#)
- * genoeg water om alles onder te zetten.

Strooisel voor het afbakken

- * 1 tl gemalen [komijnzaad](#)
- * 1 tl gemalen [korianderzaad](#)
- * 1 tl suiker (kristalsuiker is makkelijker nu)
- * 1 fijngesneden [rawit chilipeper](#) (voor kleur of extra pit)

Bereiding

Zet bovenstaande ingrediënten eerst allemaal klaar. Alleen het strooisel kan ook later. Wrijf de chilipepertjes en knoflook fijn in een vijzel (of rasp/pers de knoflook en snijd de chilipeper heel fijn). Verhit een eetlepel olie in een pan met dikke bodem en fruit de knoflook met chilipeper een beetje aan. Voeg het komijn- en korianderzaad toe en bak 30 seconden mee tot geurig. Voeg dan het vlees (bakken hoeft niet, dat doen we op het laatst), de bouillonblokjes, suiker, salaamblaadjes en het water toe. Genoeg om het onder te zetten. Sudder het vlees zachtjes in 4 uur gaar.

Laatste stap

Stel het “strooisel voor het afbakken” samen en zet klaar. Schep het vlees voorzichtig uit het vocht en laat goed uitlekken in vergiet. Hoe beter uitgelekt, hoe beter het bakt. Bestrooi het met het strooisel van komijn, koriander, suiker, chilipeper eventueel wat extra zout. Verhit een koekenpan, voeg een paar eetlepels olie toe en bak de blokjes rundvlees hard aan. Ik heb wel eens dat ze toch te nat blijken te zijn of opeens veel vocht loslaten en gaan sudderen, dan gooi ik ze gauw terug in de vergiet, maak de pan droog en begin opnieuw. Het is niet erg dat er wat fliebertjes loskomen, dat geeft extra krokante stukjes. Als het niet lukt om het droog te bakken is empal pedis nog steeds erg lekker (zie foto onderaan). Bedenk je dat het vlees al gaar is, dus je bakt zolang nodig is om een lekker korstje te krijgen, niet langer.

Recept uit: [Boekoe Bangsa](#).

Sorry dat we je ermee moeten lastig vallen, maar we gebruiken cookies op deze website. We hopen dat je dat okay vindt.

OK

Extra foto's



Het recept vraagt om sucadelappen maar mijn Turkse slager verkoopt deze rundernek voor 7 euro de kilo. Op de foto zie je 2 kilo. Het is erg mager, dus ik was even bang dat het erg droog zou worden, maar dat was absoluut niet het geval. Ik ga het zeker vaker gebruiken. Al vraag ik me serieus af of het echt wel nek is. Die zou ik vetter verwachten. Niet dat het mij wat uitmaakt, maar ben toch nieuwsgierig. To be continued...



Sorry dat we je ermee moeten lastig vallen, maar we gebruiken cookies op deze website. We hopen dat je dat okay vindt.

OK



Dit is de empal pedis na 4 uur, zachtjes sudderen. Soms duurt het langer, soms korter. Daarom is het altijd het beste zo'n gerecht minstens een dag van tevoren te maken. Dan maakt het niet uit of het eerder of later gaar is. Bovendien, na een nachtje in de koelkast trekken de smaken er nog beter in.



De empal pedis perfect drooggebakken.

Sorry dat we je ermee moeten lastig vallen, maar we gebruiken cookies op deze website. We hopen dat je dat okay vindt.

OK



De empal pedis iets minder drooggebakken, maar nog steeds erg lekker. Sterker nog, als je dit met groenten en rijst eet, zonder andere gerechten is iets minder droog misschien wel lekkerder. Als onderdeel van een rijsttafel vind ik de krokant gebakken blokjes waarschijnlijk lekkerder.

Share this:



Tags: indisch, Indonesië, rundvlees, stoofvlees, suddervlees

Reacties

Empal Pedis (drooggebakken rundvlees) — 3 reacties

Thomas
op 19 mei 2018 om 13:22 schreef:

Ziet er goed uit Robin, prachtige foto's! Het recept lijkt een beetje op lelawar (zoals van kip), al heb ik beide nog nooit gemaakt.

Robin
op 21 mei 2018 om 16:29 schreef:

Dank je. Ik zie die vergelijking niet helemaal, maar is ook lekker! ;-)

Sorry dat we je ermee moeten lastig vallen, maar we gebruiken cookies op deze website. We hopen dat je dat okay vindt.

OK

op 25 mei 2018 om 21:08 schreef:

Haha, misschien omdat ik net een recept van lelawar had gelezen en toen dit zag! In ieder geval beiden maar eens proberen, met jouw foto's maak je het wel heel aantrekkelijk!

☺

Sorry dat we je ermee moeten lastig vallen, maar we gebruiken cookies op deze website. We hopen dat je dat okay vindt.

OK