



TROPENKNOLDER:

RENDANG VAN KNOLSELDERIJ

Recept door Vanja van der Leeden

Rendang is hét bekende gerecht van Sumatra. De naam verwijst naar een kookproces dat van stoven overgaat in bakken, en daarmee het karamelliseren van kokosroom (die we hier trouwens vervangen voor een lokaal ingrediënt). Je kunt het zo gek niet bedenken of de Sumatranen maken er rendang van. De meest bekende is natuurlijk die van rundvlees, maar er wordt ook rendang van paling en van cassave gemaakt, om er een paar te noemen. Dan is rendang van knolselderij toch een logische lokale variant? Volkomen lokaal is-ie trouwens niet, er gaan nu eenmaal flink wat tropische kruiden in de bumbu. Vegan is het in ieder geval wel. In de World Food Day Show maak ik 'm met Noord-Hollandse knolselderij van Boer Ted. In plaats van kokosroom gebruik ik sojamelk uit Nederland. Om de karamellisatie van de kokos te imiteren, brand ik suiker en meng die met Nederlandse sojasaus – heb je meteen de umami die je anders van het vlees zou hebben.

1 flinke knolselderij van
ca. 850 gr, geschild
5 el neutrale olie

bumbu
10 rode lombokpepers,
ontdaan van de kroontjes*
40 gr laos, in plakjes
40 gr gember, geschild
6 gr geelwortel
10 kemirnoten
100 gr sjalotjes, grof gehakt

10 knoflooktenen, gepeld
1 tl zout
½ tl kruidnagelpoeder
1/8 nootmuskaat
2 steranijs
2 salambladeren
8 limoenblaadjes, ingescheurd
4 stengels sereh, het witte
gedeelte, gekneusd
4 el oerzoet of rietsuiker
500 ml sojamelk
(+ extra voor de shiitake)

20 gr gedroogde shiitake,
geweekt in 150 ml sojamelk
3-4 el sojasaus (bijv. Tomasu,
de Nederlandse sojasaus
van Boer Bakker Bert)
2 el gebakken uitjes (kant-en-
klaar of zelfgemaakt)

* verwijder de zaadlijsten als
je het minder pittig wilt

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 200 graden. Snijd de knolselderij in blokjes. Doe in een ruime ovenschaal, bestrooi met zout, giet er twee eetlepels olie bij. Hussel alles goed elkaar en schuif in de oven. Rooster de blokjes zo'n 35-40 minuten tot ze hier en daar donkere plekjes hebben.

Maak intussen de bumbu. Doe de lombokpepers met de laos, de gember, de geelwortel, de kemirnoten, de sjalotten en de knoflook in de keukenmachine en maal fijn. Of maak de bumbu op de authentieke manier in een grote, platte vijzel. Verhit 3 eetlepels olie in een gietijzeren wok of braadpan met dikke bodem. Roerbak de bumbu samen met de specerijen, de salam, de limoenblaadjes en de sereh op laag vuur zeker 10 minuten. Giet er 500 ml sojamelk bij en breng aan de kook. Hak de geweekte shiitake fijn en voeg ze toe samen met het weekvocht. Breng de saus aan de kook.

Zet intussen een steelpan met dikke bodem op het vuur en laat heet worden. Voeg de suiker toe en laat deze karamelliseren en bubbelen. Blus af met sojasaus. Het zal gaan bruisen, maar dat is niet erg. Neem van het vuur en voeg toe aan de wok. Wrijf de gebakken uitjes fijn in de vijzel en voeg deze ook toe aan de saus. Meng alles door elkaar.

Haal de knolselderij uit de oven en plet de blokjes licht met een pureestamper zodat de saus erin kan kruipen. Voeg toe aan de saus, roer goed en laat alles nog zo'n 35-40 minuten koken. Zet het vuur hoger zodat het vocht kan verdampen. Ga door tot je een dikke, aan de knolselderij klevende saus hebt. Uiteindelijk bak je de saus als het ware, daardoor wordt de smaak rijker. Voeg eventueel olie toe als het geheel te droog wordt.

Lekker met parelgort en iets fris, bijvoorbeeld zoetzuur van komkommer.