

Filet de boeuf à la mode de Sumatra "Beef Rendang"



Ingrédients

Pour 4 personnes

750 g de filet de boeuf ou rôti de boeuf
1 cs de pulpe de tamarin
6 oignons de printemps
3 gousses d'ail
1 gingembre frais (environ 30 g)
2 tiges de citronnelle frais
3 cs de l'huile de coco
3 cs de Go Tan Ketjap Manis (sauce soja douce)
1 1/2 cc de Go Tan Sambal-Oelek

Préparation

Faites tremper la pulpe de tamarin dans un bol contenant 150 ml d'eau chaude.

Coupez le bœuf en cubes de 1,5 cm de côté.

Coupez les oignons de printemps en rondelles, hachez l'ail, le gingembre et la partie inférieure des tiges de citronnelle.

Remuez la pulpe de tamarin dans l'eau de trempage jusqu'à ce qu'elle devienne épaisse et brune. Passez ensuite dans un tamis et recueillez le jus.

Faites chauffer l'huile de coco dans le wok et faites-y sauter les rondelles d'oignon, l'ail, le gingembre et la citronnelle pendant 3 minutes.

Ajoutez le bœuf et faites-le sauter à feu vif pendant environ 10 minutes.

Déglacer avec le jus de tamarin, le ketjap manis et le sambal olek.

Servir avec du riz.



Haecky Import AG

Duggingerstrasse 15, Postfach, CH-4153 Reinach BL
Tel.: +41 (0)61 716 81 81, Fax: +41 (0)61 716 81 72; haecky@haecky.ch
www.haecky.ch