**„Gordon Ramsay: świat na talerzu” - sezon 2.**

Premiera 23 sierpnia o 12.00 na National Geographic

Emisja w każdą niedzielę o 12.00

**ODKRYJ | INDONEZJĘ**

Region Sumatry Zachodniej w Indonezji to kraina tzw. *masakan padang* - najpopularniejszej i najbardziej wpływowej szkoły kuchni indonezyjskiej. To właśnie tam, wśród plemion Minangkabau, narodziło się popularne, lokalne danie - *rendang*. To ulubiona lokalna potrawa mięsna, słynąca ze swojej pikantności i wielogodzinnego gotowania. Spróbuj samodzielnie przygotować to przepyszne danie z rybą lub mięsem doprawionym pikantną pastą, w skład której wchodzą czerwone papryczki chili, czosnek, imbir, kardamon, kolendra, gałka muszkatołowa i tung molukański (nazywany także orzechem kukui).

**Wołowy rendang**

Liczba porcji: 1,2 kg mięsa wystarczy na 4 porcje

1 kg polędwicy wołowej, pokrojonej w 5-centymetrowe plastry

PIKANTNA PASTA

12 szalotek - pokrojonych na średniej wielkości kawałki

6 ząbków czosnku - posiekanych

12 dużych czerwonych papryczek chili - posiekanych

2 łyżki posiekanego imbiru

2 łyżki posiekanego galangalu\*

4 łyżeczki mielonego tungu molukańskiego

2 łyżki mielonego białego pieprzu

1 łyżka mielonego kardamonu

2 łyżki mielonej kolendry

2 łyżki mielonego kminu rzymskiego

½ łyżeczki mielonej gałki muszkatołowej

0,5 cm kawałek anyżu

1 łodyga trawy cytrynowej (tylko miękki środek) - posiekana

½ szklanki oleju z pestek winogron

½ szklanki wody

1 litr śmietanki kokosowej (24% tłuszczu)

2 liście kurkumy \*\*

2 łyżki kurkumy (świeżej lub w proszku)

4 liście limonki

sól do smaku

Dodatkowo przygotuj 1 łyżkę kminu rzymskiego, 1 łyżkę kolendry, 1 łyżkę mielonego białego pieprzu i 1 łyżkę soli, którymi doprawisz wołowinę oraz ½ szklanki oleju z pestek winogron do natarcia mięsa.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Wszystkie składniki na pastę (za wyjątkiem kurkumy, liści limonki i śmietanki kokosowej) zmiksuj w blenderze na gładką masę.
2. Przełóż pikantną pastę, kurkumę i liście limonki do dużego woka lub garnka i gotuj na średnim ogniu, aż uwolni się aromat. Ciągle mieszaj.
3. Dodaj śmietankę kokosową i wymieszaj, żeby połączyć składniki. Doprowadź do wrzenia i gotuj przez około godzinę, od czasu do czasu mieszając. Uważaj, żeby składniki się nie przypaliły.
4. Przełóż kawałki polędwicy wołowej do miski i dopraw solą, pieprzem, kminem rzymskim i kolendrą. W osobnym garnku rozgrzej olej z pestek winogron. Obsmaż wołowinę ze wszystkich stron i duś pod przykryciem, aż się zarumieni.  
   Przełóż wołowinę do woka i duś, ciągle mieszając, aby zredukować śmietankę kokosową. Naturalny olej kokosowy powinien oddzielić się od śmietanki i zmienić kolor na złotobrązowy.
5. Duś na wolnym ogniu aż większość wody odparuje, a składniki będą niemal suche. Na tym etapie bardzo uważaj, żeby nie przypalić potrawy. W przeciwnym razie danie może zgorzknieć.
6. Kiedy Twój *rendang* będzie miał odpowiedni kolor, a mięso będzie miękkie, odstaw garnek z ognia. Podawaj z gotowanym na parze białym ryżem.

\* Zamiast galangalu można użyć imbiru

\*\* Liście kurkumy można zastąpić liściem laurowym