

# Column *Patricia Jacob*



## Rendang

Gegrilde eend met vloeibaar goud, eetbaar plastic met de smaak van pittige noten. Toen ik vorig jaar in Bangkok in een Indiaas toprestaurant zat, peuzelde ik dat alles zonder gemekker op. Op culinair gebied ben ik een durfal, al zeg ik het zelf. Bij mijn lievelingsrestaurant in Rotterdam – ook bekend als de ‘heetste Chinees van Nederland’ – hap ik na een salade van eendentong moeiteloos in een kwalletje met chili- en azijnsaus. Mail me gerust als u wilt weten hoe de zee-egels in Zuid-Italië smaken of de *tahu busuk* in Taiwan.

Mijn moeder gruwelt als ik haar vertel wat ik zoal eet. De vijf andere Indo's met wie ze een bejaardenhuis deelt, doen hetzelfde. Tegelijkertijd moedigen ze me aan om met meer smeilige verhalen te komen. Inmiddels heb ik ontdekt dat ik nog beter scoor als ik vertel over experimenten met Indische gerechten. Sinds ik dat weet, slinger ik zulke verhalen zo vaak mogelijk in de groep.

Wat betreft die experimenten valt het me op dat *rendang* vaak de pineut is. Rendang is eigenlijk de *lemper* van deze tijd. Het geklooi met de rijstrolletjes – de vulling erop, in plaats van erin – heeft plaats-

gemaakt voor culinaire proefjes met dit rundvleesgerecht. Althans, dat is het geval in Amsterdam. Koks stoppen rendang in bitterballen of kroketten en serveren er chilimosterd en iets *atjar*-achtigs bij. Maar het wonderlijkste wat ik op dit gebied heb gegeten was toch wel rendang ravioli, met rendang gevulde deegkussentjes drijvend in een zoete kokossaus met *seroendeng*. Ik hoor u denken: die *belanda* (of Italianen) ook altijd. Mis! Zonder zijn Indische oma zou de kok nooit op het idee zijn gekomen. Trouwens, ik vond de ravioli erg lekker. Toen ik dat tegen mijn moeder zei, rolde ze met haar ogen: ‘Wat weet jij nou?’ Haar huisgenoot knikte en deed er nog een schepje bovenop: ‘Ga toch weg, leer jij nou eerst maar om *smoor* van rundertong te eten.’

*Patricia Jacob* is culinair journalist en blogger.

Op [www.amsterdambitestodiefor.com](http://www.amsterdambitestodiefor.com) beschrijft zij de beste pittige, hartige en zoete hapjes van haar woonplaats Amsterdam.