

Ingrediënten voor 6 personen

Ingrediënten: 3 el
zonnebloemolie 1 kg stoofvlees,
vet eraf gesneden en in blokjes
van 5 cm (halslap) 1 grote ui, dun
gesneden 1 el vers geraspte
gemberwortel 4 knoflooktenen,
geperst 1 el gemalen koriander 1
el gemalen komijn 1½ tl
paprikapoeder 1 tl cayennepeper
¼ tl gemalen kardemom 1 klein
kaneelstokje, door de helft
gebroken een blikje kokoscrème
à 400 g 450 ml rundvleesbouillon
(blokje is ook prima) 1 el
tamarindepasta 1 tl lichte
muscovado suiker 1 el Thaise
vissaus 450 g vastkokende
nieuwe aardappels, door de helft
gesneden zeezout en vers
gemalen zwarte peper grof
gesneden verse koriander en
ringetjes rode chilipeper om te
garneren gestoomde jasmijnrijst,
om bij te serveren

Tijd: > 2 uur
Keuken: Indiaas
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

rundvlees massaman en aardappel curry

Gezien of irishbeef en het lijkt me lekker.....

Bereidingswijze

Bereidingswijze: Verwarm de oven voor op 160° C. Verhit de helft van de olie boven een hoog vuur in een vuurvaste stoofpan met een deksel. Bereid het vlees in porties en bak tot het aan alle kanten mooi bruin gebakken is. Leg het op een bord en bak de rest van het vlees. Zet weg. Verlaag het vuur naar middelhoog en doe de rest van de olie in de stoofpan. Doe de ui erbij en bak 6 tot 7 minuten tot deze zacht is en aan de randjes bruin begint te kleuren. Voeg de gember en de knoflook toe en bak 1 minuut, doe er dan de kruiden bij en bak nog een minuut. Voeg de kokoscrème toe, een lepel per keer, en bak ongeveer 30 seconden na elke lepel. Doe het vlees terug in de pan en roer de bouillon, suiker, tamarinde en Thaise vissaus erdoor. Voeg peper en zout naar smaak toe, doe de deksel op de pan en zet ruim een uur in de oven. Haal uit de oven en roer er de aardappels door, zet nog 45 minuten tot een uur in de oven of tot het vlees heel mals is, maar nog wel de vorm behoudt en de aardappels gaar en zacht zijn. Schep de curry op verwarmde borden met de rijst en strooi de koriander en chiliringetjes erover, serveer.