

Ingrediënten voor 4 personen

2 fijngesneden sjalotjes 2 tl
geraspte gemberwortel 2
geperste teentjes knoflook 2 el
kerriepoeder 2 tl geraspte
citroenschil 750 g rundvlees in
stukken 2 el olie 1 dl kokosmelk
ca. 2 dl vleesbouillon 2 el
Kikkomansaus 3 el fijngesneden
koriander cayennepeper zout

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

Rundvlees curry

Hulpmiddelen

Braadpan vijzel of keukenmachine

Vorbereiding

Sjalotjes, gemberwortel, knoflook, kerrie, citroenrasp en cayennepeper in vijzel (of keukenmachine) pureren. Stukken vlees met dit mengsel inwrijven en minstens 1 uur op koele plaats laten intrekken.

Bereidingswijze

Olie verhitten en vlees met kruidenmengsel in ca.10 min. rondom bruin bakken. Kokosmelk, bouillon, en sojasaus toevoegen en vlees afgedekt 1 1/2 - 2 uur laten stoven tot vlees gaar is. Gerecht op smaak brengen met zout en peper. Voor serveren met koriander bestrooien

Serveertips

Lekker met naan