

Ingrediënten voor 4 personen

2 rode uien 600 g hamlappen 2 el ma?skiemolie 1 el kerrievoeder mild 1 tl kaneel 1 tl ketoembar 1 dl halfzoete witte wijn 1 dl volle yoghurt (op kamertemperatuur) 100 g gezouten pistachenoten

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Internationaal  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Curry

Lekker door de yoghurt die er door gaat.

### Bereidingswijze

pel de uien en snipper ze fijn. Snijd het vlees in stukken van 2 cm bij 2 cm. Verhit de olie in een braadpan. Fruit hierin de kerrie, kaneel en ketoembar ca. 3 minuten. Voeg het vlees toe en bak ca. 4 minuten. Voeg de uien toe en bak ca. 2 minuten. Blus af met de wijn en breng het aan de kook. Laat het ca. 1 minuut zachtjes koken. Voeg de yoghurt toe. Laat de currypot afgedekt in ca. 20 minuten gaar worden pel de pistachenoten en bestrooi de currypot ermee

### Serveertips

Lekker met komkommersalade