

### Ingrediënten voor 4 personen

60 ml plantaardige olie 1 grote ui,  
in ringen 110 gr  
mussaman-currypasta(zie in mijn  
receptenlijst) 750 ml kokosmelk  
80 gr grofgehakte, geroosterde  
ongezouten pinda's 600 gr  
schouder van het rund of rosbief,  
1 cm dik, in blokjes van 4 cm. 1 el  
vissaus 60 ml tamarindesap 1 el  
palmsuiker citroen- of limoensap  
naar smaak zout naar smaak

**Tijd:** > 1 uur  
**Keuken:** Thais  
**Smaak:** Pittig  
**Gang:** Bijgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee



## Mussaman rundvleescurry

### Bereidingswijze

De plantaardige olie in een middelgrote pan verhitten. De uienringen hier onder voortdurend roeren 4-5 min. in bakken. De mussamancurrypasta in de pan doen en op een laag vuur 4 min. roerbakken. De kokosmelk en de pinda's toevoegen. Onder voortdurend roeren aan de kook brengen. Zodra het mengsel kookt, het vuur laag draaien en het geheel zonder deksel op de pan onder regelmatig roeren 15 min. zachtjes door laten koken. Het rundvlees toevoegen en opnieuw aan de kook laten komen. Zonder deksel op de pan 1-1 1/4 uur laten sudderen, tot het rundvlees heel mals is. De saus moet dan tot een derde ingekookt zijn. Pas kort voor het serveren de vissaus, het tamarindesap en de palmsuiker toevoegen. Ongeveer 1 min. door laten koken en met limoensap en zout op smaak brengen.

### Serveertips

VARIATIES \*Vervang het tamarindesap door dezelfde hoeveelheid citroensap. \*\*Neem in plaats van palmsuiker gewone suiker. BEWAREN \*\*\*U kunt de curry 1-2 dagen in de koelkast bewaren. Voor gebruik de pan langzaam verwarmen. SERVEREN \*\*\*\*Server met rijst.