

Ingrediënten voor 4 personen

750 gram mager
runderstoofvlees 2 grote uien 5 a
6 teentjes knoflook 2 eetlepels
geraspte verse gemberwortel 1
theelepel kurkumapoeder 6
eetlepels sesamolie ? theelepel
gemalen zwarte peper 2 sprieten
citroengras of een flink stuk
citroenschil 1 kop heet water 1?
theelepel zout 4 eetlepels gefruite
uitjes

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Internationaal
Gang: Bijgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

droge curry met rundvlees

Bereidingswijze

Snijd het vlees in grote dobbelstenen. Stamp uien, knoflook en gemberwortel tot een fijne puree (in een vijzel), snipper ze of rasp ze fijn. Voeg kurkumapoeder toe. Fruit dit mengsel in 3 eetlepels zeer hete olie. Temper de hittebron en laat alles onder voortdurend roeren met een houten lepel gedurende 15 minuten zachtjes koken, tot de olie zich van de andere bestanddelen losmaakt en de kleur van het mengsel roodbruin is. Voeg vlees, peper en citroengras of -schil toe. Schep alles goed om en laat het heel zachtjes bakken. Voeg daarna de rest van de olie toe en doe er het zout bij. Leg het deksel op de pan en laat alles sudderen tot het vlees gaar is. Voeg er af en toe een beetje water bij, als blijkt dat er te veel vocht verdamppt en de kans op aanbranden groot is. Strooi er de gefruite uitjes over en geef er rijst en een van de vele bijgerechten uit de Birmaanse keuken bij.