

Lamscurry met cashewnoten, rozijnen & koriander (4 personen)

Bereiden: 20 minuten
In de pan: 1 1/2 à 2 uur

Nodig:

- 700 g lamsschouder
- 2 uien
- 2 groene pepers
- 2 knoflooktenen
- Stukje gember (± 5cm)
- 1 el ketoembar
- 1 el djinten
- 1/2 tl koenjit
- 1 blik tomatenblokjes (400 g)
- 1 blikje cocosmelk (200 ml)
- Zout
- Plant aardige olie

Garnituur erbij:

- 350 g (basmati) rijst
- handvol bruine rozijnen
- handvol ongezouten cashewnoten
- handje verse koriander
- zak papadums
- evt: naan-brood



Doen:



je kunt ui, pepers, knoflook & gember ook fijn hakken in de keukenmachine

Snij de ui en de groene pepers (met pitjes) heel fijn. Pers de knoflook uit. Schil de gember en rasp hem fijn. Verhit een ruime scheut olie in een grote braadpan en fruit dit alles op laag vuur.

Voeg de specerijen toe en fruit even mee, totaal ± 5 minuten tot de uien zacht zijn.

Snij intussen het lamsvlees in blokjes, vetrandjes

er vooral aan laten zitten voor de smaak! Doe het vlees in de pan en bak het op hoog vuur al omscheppend bruin in ± 5 minuten.

Voeg dan de tomatenblokjes + sap toe en wat zout. Deksel op de pan en op heel zacht vuur rustig 1 à 1 1/2 uur laten sudderen.

Voeg daarna de cocosmelk toe.

Zet het deksel schuin op de pan en laat het gerecht nog eens 30 minuten inkoken.

Het vlees moet redelijk bedekt zijn met vocht, anders stoft het niet goed gaar. Voeg eventueel een scheutje water toe



Tijdens dat laatste 1/2 uur kun je de rijst koken en het garnituur voorbereiden en in allemaal aparte schaalpjes doen.

De fijngesneden koriander kan naar keuze over de curry of apart in een schaalpje

Erg lekker fris hierbij is **Raita** (komkommer-yoghurtsaus) → recept op de site!

Serveren:

Doe de rijst en de curry over in twee aparte (voorverwarmde) schalen en zet ze samen met het garnituur op tafel.

Leuker met een kruidige witte wijn, bijvoorbeeld Tokay Pinot Gris.

