Hoofdgerechten / Zuid-Afrika

Konijnenvoer



Een half wit brood uitgehold en gevuld met lamscurry.

Tijd 120 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 900 g Lamsvlees — met bot, in stukjes
- ☐ 3 stuks uien
- ☐ 3 eetlepels gember-knoflookpasta
- ☐ 15 stuks Curryblaadjes
- ☐ 4 stuks Kardemompeulen
- ☐ 80 ml Plantaardige olie
- ☐ Zout — naar wens
- ☐ 2 stuks Wit brood - broden
- ☐ 4 stuks Tomaten
- ☐ 4 eetlepels Durban-kerriepoeder
- ☐ 1 stuk Kaneelstokje
- ☐ 400 g Aardappelen
- ☐ 200 g Wortelsalade — om te serveren

Zo maak je het.

01 Bak de ui in de olie goudbruin en voeg de kaneel, kardemom en kerrieblaadjes toe.

02 Roer de gember-knoflookpasta en het kerriepoeder erdoor en kook dit twee minuten.

03 Voeg het lamsvlees toe en bak het bruin, roer het door de kruiden.

04 Voeg de gehakte tomaten toe, breng op smaak en laat een uur afgedekt op laag vuur sudderen.

05 Voeg de aardappel in grote stukken toe en laat nog vijfentwintig minuten sudderen.

06 Ontdek de saus en laat deze inkoken tot een lepel er een spoor in achterlaat.

07 Halveer de broden, haal het kruim eruit, vul ze met de curry en leg het kruim erop.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: Luke Comins / CC BY-SA 3.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / bunny-chow