Hoofdgerechten / Thailand

Massaman-curry



Een milde curry van rundvlees, aardappel en pinda's, gebouwd op kruiden uit de moslimtraditie.

Tijd 115 min **Personen** 5

Dit heb je nodig.

- ☐ 900 g Rundvlees — in grote stukken
- ☐ 800 ml Kokosmelk
- ☐ 2 stuks uien
- ☐ 3 eetlepels tamarindepasta
- ☐ 3 eetlepels vissaus
- ☐ 4 stuks Kardemompeulen
- ☐ 400 g Jasmijnrijst — om te serveren
- ☐ 5 eetlepels Massaman-currypasta
- ☐ 500 g Aardappelen
- ☐ 100 g Geroosterde pinda's
- ☐ 3 eetlepels palmsuiker
- ☐ 1 stuk Kaneelstokje
- ☐ 2 stuks Laurierblaadjes

Zo maak je het.

01 Verwarm het dikke deel van de kokosmelk zonder te roeren tot de olie zich afscheidt.

02 Bak de massamanpasta in die olie gedurende vier minuten, tot hij donker wordt en goed ruikt.

03 Voeg het rundvlees toe en roer het door de pasta. Voeg vervolgens de kaneel, kardemom en laurier toe.

04 Voeg de rest van de kokosmelk toe en laat een uur zachtjes koken, tot het vlees gaar is.

05 Voeg de aardappel en ui in grote stukken toe en kook nog twintig minuten.

06 Roer de tamarinde, palmsuiker en vissaus erdoor en proef: het moet zoet, zuur en zout tegelijk zijn.

07 Voeg de pinda's toe, verwarm ze vijf minuten en serveer met jasmijnrijst.

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