

MASSAMAN CURRY MET RUNDVLEES

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN)

🕒 **BEREIDINGSTIJD: 35 MINUTEN**

🕒 **WACHTTIJD: -**

- ✓ 2 stengels koelverse sereh citroengras
- ✓ 200 g iets kruimige aardappelen
- ✓ 315 g rundersoepvlees
- ✓ 95 g boemboe massaman curry
- ✓ 500 ml kokosmelk
- ✓ 200 ml water
- ✓ 2 el kokosolie
- ✓ 2 sjalotten
- ✓ 50 g ongezouten pinda's
- ✓ 250 g verse ananasstukjes
- ✓ 1 el tamarindepasta
- ✓ 1 el tamarindepasta

BEREIDINGSWIJZE

- ➔ Kneus de stengels citroengras. Verhit de kokosolie in een braadpan op middelhoog vuur en bak het vlees in delen 3-4 min. op hoog vuur goudbruin. Doe al het vlees terug in de pan. Voeg de boemboe toe en bak 3 min. op middelhoog vuur.
- ➔ Voeg het citroengras, de kokosmelk en het water toe, roer door en kook 10 min.
- ➔ Schil ondertussen de aardappelen en snijd in gelijke stukken van 3 cm. Voeg toe en kook 20 min. mee.
- ➔ Snijd ondertussen de sjalot in parten. Hak de pinda's grof.
- ➔ Voeg de helft van de pinda's, de sjalot, ananas, tamarinde en vissaus toe en kook nog 10 min. Garneer met de rest van de pinda's.

Combinatietip: Lekker met rijst, koriander en een komkommersalade.

*Eet smakelijk,
Maros Roosendaal*