

Rundvlees Curry



 Bereiden in: braad pan

 Voorbereiding: 15 min.

 Bereiding: 180 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 600 gram runderlappen
- 2 tenen knoflook
- 1 limoen
- 2 eetl. olijfolie
- 2 eetl. vissaus
- 2 eetl. rode curry pasta
- 200 ml. kokosmelk
- 2 eetl. dondere basterd suiker
- 100 ml. kraan water
- 8 gram verse koriander

Voedingswaarde

•

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl

Rundvlees Curry



Bereiding

Altijd het vlees op kamertemperatuur laten komen voordat u met de bereiding begint. Hierdoor heeft het een gelijkmatige temperatuur en zal het ook gelijkmatig garen!

- 1 Het vlees in mooie vierkante stukken snijden, niet te klein
- 2 Knoflook in stukjes snijden, limoen wassen en de schil raspen en daarna de limoen uitpersen.
- 3 Eerst de pan verwarmen en daarna de olie erin en verhotten, vervolgens het vlees in 5 min. rondom bruin aanbraden.
- 4 Nu de pasta en de kokosmelk toevoegen, ca. 1 min. verwarmen
- 5 Knoflook, het limoensap, vissaus, suiker en het water toevoegen.
- 5 Zet het vuur laag en laat de stoof in een gesloten pan, 2,5 tot 3 uur sudderen, tot het vlees lekker zacht is.

Tip: zorg altijd dat het vlees voor 2/3 onder staat anders wordt het nooit gaar.

- 6 Als laatste de curry op smaken brengen met vissaus naar smaak (ik had er niets extra's aan toegevoegd).
- 7 Koriander in stukjes snijden en voor de curry serveren.

Zo lekker, geniet ervan.

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten