Massaman rundscurry

Ingrediënten

• 4 à 5 el masaman currypasta

• 600 g steak (vrouwelijk rund)

• 2 grote aardappelen

• 2 kleine uien

• 500 ml kokosmelk

• 1 mespunt zout

• 3 el ruwe rietsuiker

• 4 kl nuoc mam vissaus

• 1 citroen

• 2 medjool dadels

• 200 g jasmijnrijst

• 1 bouillonblokje

pasta/rijst

• Arachideolie

Bereidingswijze

1. Boen de aardappel schoon en kook ze 10’ in de schil. Giet af en snij in stukken.

2. Snij het vlees in blokjes.

3. Pel de ui en snipper fijn.

4. Ontpit de dadels en snij in kleine stukjes.

5. Verwarm de wok, voeg 3 el olie toe en roerbak de currypasta op een laag vuur tot de

aroma’s vrijkomen.

6. Draai het vuur naar matig hoog, voeg het vlees in porties toe en bak goudbruin.

7. Voeg de aardappel en ui toe en roerbak nog 5’.

8. Overgiet met kokosmelk en voeg het zout, de suiker, de dadels en de vissaus toe. Breng

aan de kook.

9. Pers de halve citroen tot citroensap (3 el citroensap).

10.Zet het vuur lager en laat 10’ à 12’ pruttelen tot de aardappel gaar is, voeg citroensap

toe.

11.Kook de rijst volgens de instructies op de verpakking met een bouillonblokje Finesse

pasta/rijst.

12. Serveer de rundscurry goed heet met de jasmijnrijst.