



Pittige lamscurry



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

800 gram lamsvlees (van de bout -in kleine stukjes van 2 bij 2 cm)
120 gram boter
4 uien (fijngesneden)
4 teentjes knoflook (fijngesneden)
1 stuk gember (geraspt)
1 eetlepel komijnpoeder
1 theelepel kaneelpoeder
5 kardemompeul (geplet)
1 kruidnagel
1 eetlepel harissa
1 blik gepelde tomaat (fijngesneden)
1 blik kokosmelk
1/2 citroen (sap)
1 eetlepel bruine suiker
1 bosje bladpeterselie (fijngesneden)
zwarte peper
zout

Bereidingswijze

- 1.** Dep het vlees goed droog met keukenpapier. Verhit de helft van de boter in een pan met dikke bodem. Bak het vlees in kleine porties mooi goudbruin aan. Schep het uit de pan en hou apart.
- 2.** Voeg de uien toe aan de pan en laat ze karamelliseren. Voeg de knoflook, de gember, het komijnpoeder, het kaneelpoeder, de kardemom, de kruidnagel, de harissa, de zwarte peper en het zout toe. Roer goed en laat even aanbakken. Overgiet met de gepelde tomaten en de kokosmelk.



- 3.** Doe het deksel op de pan en laat 1 uur heel zachtjes pruttelen. Voeg de rest van de boter, het citroensap en de bruine suiker toe. Roer goed en laat niet meer koken. Werk af met de bladpeterselie.