

VINDALOO CURRY

Land: Indiaas

Maaltijd: Hoofdgerecht

Porties: 4 personen

Bereidingstijd: 30 minuten + 2 uur stoven

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

Voor de currypasta

- 1 tl komijnzaad (of gemalen komijn)
- 1 tl kurkuma
- 1 tl korianderzaad (of gemalen koriander)
- 1 el paprikapoeder
- 6 kruidnagels
- 1 tl kaneel
- 4 cm verse gember
- 6 teentjes knoflook
- 3 rode pepers
- 3 el witte wijnazijn

Voor de vindaloo

- 500 gram kip of lamsvlees
- 3 uien
- 1 blikje tomatenpuree
- 3 grote tomaten
- 500 ml heet water
- verse koriander (ter garnering)

Extra nodig

- keukenmachine

WAT GA JE DOEN

Schil de gember en pel de knoflooktenen. Verwijder het groene steeltje van de pepers, en eventueel ook de pitjes en zaadlijsten (dan krijg je een minder pittige curry).

Meng alle ingrediënten voor de currypasta in de keukenmachine tot een gladde pasta.

Snipper de uien en snijd de kip of het lamsvlees in blokjes.

Verhit een beetje olie in een braadpan en fruit hierin de uien tot ze zacht beginnen te worden. Voeg

de kip of het lamsvlees toe en bak rondom bruin aan. Het vlees hoeft van binnen nog niet gaar te zijn. Voeg ook de currypasta toe en bak kort aan, voeg eventueel een paar lepels water toe als het dreigt aan te branden.

Snijd ondertussen de tomaten in blokjes en voeg dan ook de tomatenpuree en tomaten aan de saus toe, samen met het hete water. Laat op laag vuur zo'n 2 uur sudderen met het deksel schuin op de pan, tot het vlees gaar en heel mals is. Als het dreigt aan te branden, voeg je wat extra heet water toe. Als de saus op het einde nog erg dun is, kun je hem op hoog vuur wat inkoken. Strooi vlak voor het serveren de koriander over de curry.

Serveer de vindaloo curry met witte rijst en een groente bijgerecht, zoals sperzieboontjes, kachumber salade of geroosterde bloemkool.