



Rode curry met rundvlees

Warme, aromatische rode curry met mals rundvlees en kleurrijke paprika. Vol van smaak dankzij de romige kokosmelk, vissaus en verse Thaise basilicum.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	30'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

600 gr rundvlees (bavette of flanksteak) in reepjes
3 el rode currypasta
400 ml kokosmelk
200 ml water
1 rode paprika in reepjes
1 gele paprika in reepjes
1 kleine bloemkool in roosjes
2 el vissaus
1 tl bruine suiker

1 handvol verse Thaise basilicum

2 el arachideolie

Bereidingswijze

1. Verhit de arachideolie in een ruime wok of diepe pan op middelhoog vuur.
2. Voeg de rode currypasta toe en bak ze al roerend gedurende 2 minuten tot ze geurig is.
3. Giet de helft van de kokosmelk erbij en laat het mengsel 3 minuten zachtjes inkoken, zodat de smaken vrijkomen.
4. Voeg de rundsreepjes toe en bak ze al roerend gedurende 3 minuten tot ze rondom gekleurd zijn.
5. Giet de resterende kokosmelk en het water erbij. Voeg de vissaus en de bruine suiker toe en roer alles goed door.
6. Breng aan de kook en laat vervolgens 10 minuten zachtjes sudderen op laag vuur.
7. Voeg de bloemkoolrosjes en de paprikareepjes toe en laat nog 10 minuten pruttelen tot de groenten beetgaar zijn en het vlees volledig gaar en mals is.
8. Proef en breng eventueel bij met extra vissaus of suiker.
9. Roer de verse basilicum erdoor en serveer onmiddellijk.

Tip

Gebruik bij voorkeur bavette of flanksteak: dit vlees heeft voldoende vet en structuur om zonder droog te worden te sudderen. Snijd het vlees altijd dwars op de draad in reepjes voor een malser resultaat.

Lekker met

Jasmijnrijst

Dranktip

Een gekoeld Thais bier zoals Singha of Chang past uitstekend bij de pittige smaken van deze curry.