Massaman curry met rund

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Gaartijd	1 Hrs
Porties	4
Apparaat	Combair SE vanaf 2015

Bereiding

800 g runderentrecôte, of runderragout

2 el Massaman currypasta

Het rundvlees in ca. 5 cm grote blokjes snijden en met de currypasta mengen.

2 kaneelstokjes

10 kardemom, heel

5 kruidnagels

500 ml kokosmelk

250 ml bouillon

3 el vissaus

3 el tamarindepuree

3 el palmsuiker, gemalen

De vloeibare ingrediënten met elkaar mengen en de kruiden en de suiker toevoegen.

3 aardappelen, vastkokend

2 cm gember

De aardappelen schillen en in 2 cm dikke blokjes snijden. De gember schillen en raspen.

Ovenruimte tot 180 °C op Hot air humid (voor)verwarmen

Het vlees, de aardappelen en de gember in de porseleinen vorm doen en het vloeibare mengsel eroverheen gieten. De vorm op het rooster in de voorverwarmde gaarruimte plaatsen. Garen

Put the food in

Hot air humid 180 °C gedurende 1 Hrs

55 g pinda's, gezouten

Na het garen met pinda's garneren.

Accessoires

Porseleinen vorm ½ GN, hoogte 65 mm

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019