



Beef massaman curry

Рецепт від V-ZUG AT



готування	30 хв
Час	1 годин
готування	
Порції	4
Прилад	Combair SE з 2015 року

Preparation

800 g sirloin steak, or beef ragout

2 tbsp massaman curry paste

Cut the beef into 5 cm chunks and mix together with the curry paste.

2 cinnamon sticks

10 cardamom, whole

5 cloves

500 ml coconut milk

250 ml bouillon

3 tbsp fish sauce

3 tbsp tamarind purée

3 tbsp palm sugar, ground

Mix the liquid ingredients, then add the spices and sugar.

3 potatoes, waxy

2 cm ginger

Peel the potatoes and cut into 2 cm chunks. Peel and grate the ginger.

Розігріти робочу камеру до 180 °C Гаряче повітря вологе

Put the meat, potatoes and ginger into the porcelain dish and pour over the liquid. Put the porcelain dish on to the wire shelf in the preheated cooking space. Cooking

Засунути страву для готування

Гаряче повітря вологе 180 °C протягом 1 годин

55 g peanuts, salted

Garnish the finished dish with peanuts.

Акcesуари

Porcelain dish ½ GN, depth 65 mm

