

# Curry



## Hoofdgerecht

Vlees

**4 personen**

**Land:** India

**Bereidingstijd:** Voorbereiding: 5 min. Wachtijd: 1 nacht Bereiding: 180 min.

**Seizoen:** winter



## Ingrediënten

- 2 uien
- 3 teentjes knoflook
- 1 cm verse gemberwortel
- 2 rode peper
- 3 tomaten
- 1 kilo magere runderlappen
- 1 el olie
- 2 tl kerriepoeder (mild)
- 2 tl kerriepoeder (scherp)
- 2 tl mosterdzaadjes
- 1 el azijn en 1½ tl zout

## Bereidingswijze

1. Uien en knoflook pellen en heel fijn snipperen. Gemberwortel schillen en grof raspen. Spaanse pepertjes wassen. Halveren (eventueel zaadjes verwijderen) en fijn snipperen. Tomaten inkruisen. Onderdompelen in kokend water en ontvellen. Tomaten halveren en pitjes verwijderen. In stukjes snijden. Vlees in stukjes van ongeveer 5 cm snijden.
2. In braadpan olie verhitten. Ui en knoflook ongeveer 3 min. zachtjes bakken. Erdoor roeren: gember, kerriepoeders en mosterdzaadjes. ongeveer 1 min. meebakken. Erdoor roeren: azijn, zout, vlees, Spaanse peper en tomaat. Met deksel op pan in ongeveer 5 uur al omscheppend heel zachtjes gaar laten worden. Ik maak hem in de Slow Cooker.

## Tenslotte

Deze curry heet Harak Mas, maar er zijn natuurlijk verschillende curry's. Het woord kerrie is een verbastering van het Tamil-woord kari, wat saus betekent. Voor een **Viscurry** verhit je 2 el olie in een pan. Voeg 2 uien in ringen gesneden toe en bak 10 minuten onder af en toe roeren op laag vuur. Roer 1 geperste knoflook, 1 cm verse gember geraspt, 1 el komijn, 2 tl gemalen koriander, 1 tl garam masala, ½ tl kaneel, ½ tl cayennepeper en 4 gekneusde kardemom peultjes erdoor en bak ± 2 minuten. Voeg 2 blikken (400 gr) tomatenblokjes met vocht toe, 125 sojaroomb of slagroom en 1 el citroensap toe en kook al roerend 5 minuten. Schep 600 gr gezouten kabeljauwfilet, in stukken gesneden er voorzichtig door en laat afgedekt 10 minuten sudderen (of tot de vis gaar is). Bestrooi met fijngesneden verse koriander. Voor een **Vegetarische Curry** borstel je 1 kilo krieltjes schoon en snijd de grotere exemplaren in stukken, zodat alle aardappeltjes ongeveer even groot zijn. Kook ze (met schil) een minuut of 7-8 tot ze bijna gaar zijn. Giet de aardappelen af en zet ze even weg. Verhit 2 el olie in een ruime braadpan. Draai het vuur lager en bak 3 tl mosterdzaadjes, 2 tl komijnzaadjes, 4 el fijngehakte verse gember, 4 tl koriander (ketoembar) en ½ tl chilipoeder. Voeg de krieltjes toe met 3 tl kurkuma, 1 tl garam masala en zout. Roer alles om en voeg dan 400 ml kokosmelk en 400 gr doperwtjes (vers of diepvries) toe. Laat alles onder af en toe voorzichtig roeren op een zacht vuur ca. 10 minuten koken. Pel 6 hardgekookte eieren en halveer ze in de lengte. Leg de eieren in de curry en warm het geheel nog 2-3 minuten zachtjes door. De saus kun je naar wens verdunnen met bouillon of wat meer kokosmelk. Lekker met rijst en chutney. Tot slot een eenvoudige **Kipcurry**. Bak 400 gr kipfilet blokjes snel aan in een klein scheutje olie. Schep de kip uit de pan met een schuimspaan en bak vervolgens 1 rode ui in halve ringen, 6 cm geschilde en geraspte gember, 1 rode peper en 2 geperste tenen knoflook aan. Doe er 1 volle eetlepel currypasta (Pataks) bij. Even laten bakken, tot alle geuren loskomen. Voeg de kip weer toe, met het sap van 1 limoen en driekwart van 400 ml kokosmelk (de rest kunt je door het kookwater van de rijst mengen, daar wordt de rijst mooi geurig en plakkerig van). Laat de curry ongeveer een kwartier, twintig minuten zachtjes pruttelen, of tot de kip gaar is. U kunt de laatste tien minuten nog groente toevoegen, zoals wat in reepjes gesneden Chinese kool, kousenband, of een paar handen doperwtjes (die hoeven maar drie minuten). Proef op zout (peper hoeft niet). Strooi met gulle hand koriander over de curry en dien op met gekookte pandan rijst en raita.