

Draadjsvlees kokos

Ingredienten

800 gram magere runderlappen,
1 kaneelstokje,
800 cl kokosmelk, waarvan 200 cl romige kokosmelk,
3 laurierblaadjes,
1/2 pot milde rode currypasta (Pataks),
50 gram ongezouten pindaas,
2 eetlepels donkerbruine basterdsuiker,
4 eetlepels limoensap,
3 eetlepels Thaise vissaus (flesje Thai Kitchen van McCormick)
4 takjes verse koriander

Bereidingswijze

Snijd het vlees in grote dobbelstenen. Driekwart van de kokosmelk met het kaneelstokje, de laurierblaadjes en het vlees voorzichtig aan de kook brengen. Als het kookt, het vuur laag zetten en het vlees minstens 3 uur laten pruttelen met de deksel op de pan.

Daarna het kaneelstokje en de laurierblaadjes eruit halen. De pindaas en de rest van de kokosmelk er door roeren en de vissaus, de basterdsuiker en het limoensap toevoegen en nog een half uurtje laten sudderen. Voor het opdienen de blaadjes van de koriander verwijderen van de takjes en over het vlees strooien.

Bijzonderheden

Vrij naar een recept van Albert Heijn.