

# Draadjsvlees India

## Ingredienten

750 gram magere runderlappen  
3 grote uien  
1,5 eetlepel milde kerrie  
100 gram geraspte kokos  
0,5 liter runderbouillon  
2 eetlepels azijn  
peper en zout  
olijfolie

## Bereidingswijze

Snijd het vlees in stukjes en strooi er peper en zout over.

Snijd de uien in kleine stukjes.

Braad de uien lichtbruin in de olie en schep ze uit de pan.

Voeg nog wat olie toe en braad het vlees aan.

Als het vlees bruin is, schep je de kokos en de kerrie erdoor.

Daarna komen de uien er weer bij, samen met de halve liter bouillon.

Het vlees moet dan net onder staan.

Voeg 2 eetlepels (kruiden-)azijn toe, dat zorgt ervoor, dat het vlees extra mals wordt.

Doe het deksel op de pan en laat het vlees minstens 2,5 uur op een laag pitje gaar stoven.

## Bijzonderheden

Lekker met pandan-rijst. Als groenten kun je er boontjes en een frisse salade bij serveren, bijvoorbeeld met kleine stukjes tomaat, komkommer en appel.