

Riblappen curry

Ingredienten

500 g biologische riblappen
2 sjalotjes
3 cm verse laos
1 aubergine
3 eetlepels olie
2 eetlepels rode currypasta
2-3 eetlepels vissaus
6 verse limoenblaadjes
1 blikje bamboescheuten
4 takjes koriander

Bereidingswijze

Vlees in blokjes snijden.

Sjalotjes pellen en snipperen.

Laos schillen, in plakjes en vervolgens in dunne reepjes snijden.

Aubergine schoonmaken en in blokjes snijden.

In pan 2 eetlepels olie verhitten en aubergine al omscheppend bruinbakken.

Aubergine uit pan op bord scheppen.

Rest van olie in dezelfde pan verhitten en vlees al omscheppend bruinbakken.

Currypasta, laos en sjalotje toevoegen en al omscheppend 1 minuut meebakken.

Vissaus, limoenblaadjes en 2 dl kokend water erdoor roeren.

Gerecht afgedekt ca. 1 1/2 uur laten stoven.

Bamboescheuten afgieten.

Aubergine en bamboescheuten door stoofvlees scheppen en nog ca. 30 minuten meestoven.

Voor het opdienen de koriander fijn knippen en erover strooien.

Bijzonderheden

Variatie op een ah-recept.

Heerlijk met krieltjes.