

Draadjessvlees curry

Ingredienten

500 gram magere runderlappen
2 sjalotten
1 volle theelepel laos
1 pakje Fair Trade rode currypasta
olie om in te bakken
1 aubergine
1 blikje bamboescheuten
een paar takjes koriander
3 eetl. vissaus
2 dl. kokend water
1 scheutje rode wijn of wijnazijn

Bereidingswijze

Het vlees in blokjes snijden, de aubergine schoonmaken en in blokjes snijden. De aubergine rondom bruin bakken in olie, daarna uit de pan nemen. Wat olie toevoegen en het vlees rondom bruin bakken. De sjalotjes snipperen en toevoegen, samen met de currypasta en de laos. Het geheel nog een paar minuten bakken, terwijl je het om blijft scheppen.

Daarna de vissaus en de wijn toevoegen en het water langs de rand van de pan er langzaam bijschenken, zodat het geheel aan de kook blijft. Deksel op de pan en 2,5 uur zachtjes laten stoven. Af en toe controleren of er nog genoeg vocht in de pan zit, zonodig wat water toevoegen.

De bamboescheuten afgieten en samen met de aubergine bij het vlees in de pan doen. Alles nog een half uur samen laten stoven en voor het opdienen de fijngeknipte koriander erover strooien.

Bijzonderheden

Lekker met pandanrijst en tuinerwtjes.