

Massaman curry.

slowcooker

Ingredienten:

voor : 6 personen

- 1 1,3 kilo sucadelappen.
- 2 140 gr massaman curry pasta. (2 x 70gr. Blue elephant)
- 3 1 runderbouillonblokje.
- 4 2 uien.
- 5 4 teentjes knoflook.
- 6 2 a 3 cm gember.
- 7 350 ml kokosmelk.
- 8 800 gr. voorgekookte grote krieltjes.
- 9 200 ml water.
- 10 2 eetlepels bloem.
- 11 2 eetlepels olie.
- 12 2 x diepvries sperciebonen. Klaarmaken met 1 ui, 2 tenen knoflook, 1 bouillonblok en ketjap manis.
- 13 extra: 1 of 2 eetlepels pindakaas.

Bereiden:

- 1 Snij de ui in halve ringen. Pers de teentjes knoflook uit en rasp of snij de gember fijn.
- 2 Snij de sucadelappen in blokjes van circa 2 cm. Doe deze in een zak met bloem en meng goed door elkaar. Bak de sucadeblokjes rondom aan.
- 3 Verhit 2 eetlepels olie in een pan. Bak hierin de ui, knoflook en gember aan. Voeg vervolgens de currypasta toe en bak dit ca. 2 minuten. mee.
- 4 Voeg het water en de kokosmelk toe. En verkruimel het bouillonblokje boven de pan.
- 5 Giet het mengsel uit de pan in de slowcooker en voegde blokjes rundvlees en de krieltjes toe en roer alles goed door elkaar.
- 6 **Zet de slowcooker voor 7 uur op low of 3 uur op high.**
- 7 Serveer met rijst, koriander en limoenpartjes.