



# Massaman curry met rund

Recept van V-ZUG N.V.



|           |                       |
|-----------|-----------------------|
| Bereiding | 30 Mins               |
| Gaartijd  | 1 Hrs                 |
| Porties   | 4                     |
| Apparaat  | Combair SE vanaf 2015 |

## Bereiding

800 g runderentrecôte, of runderragout

2 el Massaman currypasta

Het rundvlees in ca. 5 cm grote blokjes snijden en met de currypasta mengen.

2 kaneelstokjes

10 kardemom, heel

5 kruidnagels

500 ml kokosmelk

250 ml bouillon

3 el vissaus

3 el tamarindepuree

3 el palmsuiker, gemalen

De vloeibare ingrediënten met elkaar mengen en de kruiden en de suiker toevoegen.

3 aardappelen, vastkokend

2 cm gember

De aardappelen schillen en in 2 cm dikke blokjes snijden. De gember schillen en raspen.

### Ovenruimte tot 180 °C op Hot air humid (voor)verwarmen

Het vlees, de aardappelen en de gember in de porseleinen vorm doen en het vloeibare mengsel eroverheen gieten. De vorm op het rooster in de voorverwarmde gaarruimte plaatsen. Garen

### Put the food in

**Hot air humid 180 °C gedurende 1 Hrs**

55 g pinda's, gezouten

Na het garen met pinda's garneren.





## Accessoires

---

Porseleinen vorm ½ GN, hoogte 65 mm

## Aanvullende informatie

---

Gecreëerd op 11.12.2019

