# Lamscurry

Recept van V-ZUG N.V.



| | |
|---|---|
| Bereiding | 30 Mins |
| Gaartijd | 2 Hrs |
| Porties | 4 |
| Apparaat | Combair-Steam SL vanaf 2015 |

## Bereiding

1 el bakboter

800 g lamsvlees, bijv. schouderstuk

1 tl zout

peper, uit de molen

De bakboter in de braadpan heet laten worden. Het vlees droog deppen en in twee porties ca. 4 minuten (per portie) aanbraden. De stukken vlees kruiden en wegzetten.

1 ui, groot

1 knoflookteen

1 kruidnagel

1 tomaat

1 laurierblad

1 el currypoeder, pittig, bijv. madras

1 el currypoeder, mild

1 dl witte wijn, droog

1½ dl groentebouillon

½ peer

½ appel

½ banaan

De ui schillen, halveren en in fijne reepjes snijden. De knoflook schillen, halveren en de kiem verwijderen. De tomaat wassen en in kleine blokjes snijden.

De peer en de appel wassen, de klokhuizen verwijderen en grof raspen. De banaan in dunne schijfjes snijden.

Een kleine hoeveelheid bakboter in de braadpan verhitten. De ui op laag vuur fruiten. De knoflook, de kruidnagel, de tomaat en het laurierblad toevoegen en meefruiten.

Beide currypoeders toevoegen en met witte wijn blussen. Kort aan de kook brengen tot de witte wijn ingekookt is.

De bouillon toevoegen en kort aan de kook brengen. De vruchten toevoegen en eronder mengen.

Het lamsvlees aan de curry in de braadpan toevoegen en alles goed met elkaar mengen.

De braadpan met deksel op het rooster in de koude gaarruimte plaatsen. Garen.

**Hot air humid 150 °C gedurende 2 Hrs**

## Tips

Lekker met: basmatirijst en papadums (plat brood op basis van linzenmeel, verkrijgbaar bij grotere levensmiddelenbedrijven).

## Accessoires

Ovenvaste braadpan, ø26 cm

Rooster

## Aanvullende informatie

| | |
|---|---|
| Gecreëerd op | 11.12.2019 |