



# Beef massaman curry

Рецепт від V-ZUG AT



готування	30 хв
Час	1 годин
готування	
Порції	4
Прилад	Combair SE з 2015 року

## Preparation

800 g sirloin steak, or beef ragout

2 tbsp massaman curry paste

Cut the beef into 5 cm chunks and mix together with the curry paste.

2 cinnamon sticks

10 cardamom, whole

5 cloves

500 ml coconut milk

250 ml bouillon

3 tbsp fish sauce

3 tbsp tamarind purée

3 tbsp palm sugar, ground

Mix the liquid ingredients, then add the spices and sugar.

3 potatoes, waxy

2 cm ginger

Peel the potatoes and cut into 2 cm chunks. Peel and grate the ginger.

### **Розігріти робочу камеру до 180 °C Гаряче повітря вологе**

Put the meat, potatoes and ginger into the porcelain dish and pour over the liquid. Put the porcelain dish on to the wire shelf in the preheated cooking space. Cooking

### **Засунути страву для готування**

**Гаряче повітря вологе 180 °C протягом 1 годин**

55 g peanuts, salted

Garnish the finished dish with peanuts.

## Акcesуари

Porcelain dish ½ GN, depth 65 mm





## Додаткова інформація

---

Складено

11.12.2019

