Lamscurry

RECEPT

Bereidingstijd: circa 35 minuten + stooftijd

Ingrediënten voor 4-6 personen

- ❑ 750 gram lamsschouder zonder bot of lamsnek, in blokjes van 3 x 3 cm
- ❑ 2 uien, fijngehakt
- ❑ 2 teentjes knoflook, heel fijngehakt
- ❑ 1-2 groene pepers, in heel smalle ringetjes
- ❑ 4-6 cm verse gemberwortel, geschild en fijn gehakt
- ❑ 3-4 eetlepels zonnebloemolie
- ❑ 1 eetlepel (Madras) kerriepoeder
- ❑ 1 kaneelstokje of 1 theelepel kaneelpoeder
- ❑ 1 blik tomatenblokjes (400 gram)
- ❑ zout
- ❑ 200 ml Griekse yoghurt of kokosmelk (blikje)
- ❑ 1 eetlepel gembersiroop
- ❑ eventueel 1 blikje gekookte kikkererwten
- ❑ verse koriander naar smaak
- ❑ 2 eetlepels amandelschaafsel, licht geroosterd

Bereiding

- Verhit 2-3 eetlepels olie in een grote braadpan en bak de uien, knoflook, peper en gemberwortel op een lage warmtebron 4-5 minuten aan.
- Voeg de kerriepoeder toe en bak deze al roerende even goed mee. Neem het uienmengsel uit de pan, voeg wat olie toe en bak het lamsvlees in gedeelten - al omscheppende - op een hoge warmtebron lichtbruin. Doe het uienmengsel terug in de pan met het kaneelstokje en de tomatenblokjes met sap. Breng op smaak met zout.
- Laat het vlees circa 1,5 uur zachtjes stoven (afgedekt). Voeg de yoghurt of kokosmelk, de gembersiroop en eventueel de uitgelekte kikkererwten toe en laat de saus zachtjes inkoken tot de gewenste dikte (onafgedekt).
- Bestrooi voor het serveren met fijngeknipte koriander en geroosterd amandelschaafsel.
- Serveren met gekookte rijst, pappadums en/of naanbrood.

WIJNTIP

Vidal White Series Hawkes Bay Merlot Cabernet Sauvignon

De meeste druiven voor deze complexe en klassieke wijn komen uit Hawke's Bay dat bekend staat om zijn vele zonuren en een grote diversiteit aan landschappen en bodemsoorten. Deze echte bordeauxblend van voornamelijk merlot- en cabernet sauvignondruiven met aanvulling van een beetje malbec en cabernet franc heeft een fluwelige smaak. Het zwarte fruit is rijp, de tannines zijn zacht, het hout is licht aanwezig. Dit samen geeft de mooie balans van een goed glas wijn.

Koel schenken bij de lamscurry.
Of kies voor de Vidal Reserve Series Pinot Noir. Een zachte, sappige, frisse wijn rijk aan rood fruit, kersen en bramen. Een heerlijke, elegante wijn.