

Kalfsvleescurry

Ingrediënten

- 800 gram kalfsvlees in kleine stukjes
- 4 tomaten
- bieslook
- 2 citroenen
- 2 knoflookteentjes
- 2 uien
- 25 centiliter kokosmelk
- 300 gram kleine macaroni
- 2 eetlepels olie
- 2 eetlepels kerrie
- 1 eetlepel gemberpoeder
- 1 eetlepel komijnpoeder
- zout

Werkwijze

1. Maak de ui en de knoflook schoon en snijd ze fijn. Was en pel de tomaten en maak ze fijn.
2. Verhit de olie in een pan. Braad hierin de stukjes vlees aan, gedurende 5 minuten. Voeg de knoflook en de ui toe; laat deze een beetje kleuren en voeg daarna de tomaten toe. Laat dit 3 minuten sudderen. Voeg de kruiden toe, en na 1 minuut de kokosmelk en het sap van 1 citroen. Voeg zout toe en laat het geheel 45 minuten pruttelen.

3. Maak de bieslook schoon en snijd deze in kleine stukjes en laat dit 5 minuten meekoken.
4. Kook de macaroni, leg deze in de borden en giet het vlees met de saus eroverheen. Serveer eventueel met partjes citroen.