

## Lamscurry met cashewnoten, rozijnen en koriander

### Ingrediënten

- 750 gram lamsvlees
- 2 uien
- 2 knoflooktenen
- stukje gember
- 1 eetlepel ketoembar
- 1 theelepel komijn
- 1 blikje tomatenblokjes
- 1 blikje cocosmelk
- zout
- olie
- 350 gram rijst
- een handvol bruine rozijnen
- een handvol cashewnoten
- zak papadums
- (eventueel) naanbrood

### Werkwijze

1. Snijd de ui heel fijn. Pers de knoflook uit. Schil de gember en rasp hem fijn.

2. Verhit een ruime scheut olie in een grote braadpan en fruit dit alles op laag vuur. Voeg de kruiden toe en fruit even mee.
3. Snijd het vlees in stukjes. Doe het vlees in de pan en bak dit al om scheppend in 5 minuten. Voeg de tomatenblokjes toe, laat dit een uur sudderen.
4. Voeg de kokosmelk toe en laat het geheel nog een half uur sudderen.
5. Kook de rijst.
6. Serveer alles in aparte bakjes. Lekker met komkommersalade (D1.19).