

Lamscurry (Turkari Molee) (voor 6 personen)

Ingrediënten:

- 50 gr Ghee (geklaarde boter) of roomboter
- 2 grote uien in kleine stukjes
- 6 teentjes knoflook
- 25 gr verse gember in kleine stukjes
- 1½ theelepel geelwortel
- ½ theelepel hot chili poeder
- 1 theelepel zwarte peper
- ½ theelepel fenegriek
- 2 theelepels korianderpoeder
- 1 theelepel gemalen komijn
- 2 theelepels paprikapoeder
- ½ theelepel zout
- 2 eetlepels water
- 1 kg lamsvlees in stukjes
- 300 ml kokosroom

Bak de uien in 25 gr ghee

Voeg daar de kruiden aan toe

Bak dit alles onder voortdurend roeren nog 5 minuten aan

Voeg het water toe

Bak het lamsvlees aan met de resterende ghee

Voeg het ui/kruidenmengsel en de kokosroom hier aan toe

Laat ca. 1½ uur sudderen

Bind eventueel met allesbinder