



## Lamscurry rogan josh

*Een aromatische lamscurry uit Kasjmir met een diepe rode saus vol warme kruiden. Langzaam gestoofd tot boterzacht.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>25'</b>	<b>90'</b>	<b>4</b>	<b>Wereldkeuken</b>

### Ingrediënten

- 700 gr lamsschouder in blokken
- 2 uien, fijngesneden
- 4 teentjes look, geperst
- 1 el gemberpasta
- 200 gr yoghurt (natuur)
- 3 el olie
- 2 kl garam masala
- 1 kl gemalen komijn
- 1 kl gemalen koriander

1 kl paprikapoeder  
0,5 kl chilipoeder  
1 kaneelstok  
4 kardemompeulen  
zout  
verse koriander

## Bereidingswijze

---

1. Verhit de olie in een stoofpot en schroei de lamsblokken rondom dicht. Neem uit de pot.
2. Fruit de uien 8 minuten tot ze goudbruin zijn. Voeg look en gember toe en bak 2 minuten.
3. Roer alle kruiden, de kaneelstok en kardemom erdoor en bak 1 minuut tot het geurt.
4. Doe het lam terug in de pot en roer de yoghurt er lepel per lepel door zodat de saus niet schift.
5. Voeg een glas water toe, breng op smaak met zout, dek af en laat 75 minuten zachtjes stoven tot het lam boterzacht is. Roer af en toe.
6. Haal het deksel er de laatste 15 minuten af zodat de saus indikt. Werk af met koriander en serveer met rijst.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)