



## Rode curry met rundvlees

Warme, aromatische rode curry met mals rundvlees en paprika. Vol van smaak dankzij de kokosmelk en verse kruiden.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	30'	4	Wereldkeuken

### Ingrediënten

- 600 gr rundvlees (bavette of rosbief) in reepjes
- 3 el rode currypasta
- 400 ml kokosmelk
- 200 ml water
- 1 rode paprika in reepjes
- 1 gele paprika in reepjes
- 1 kleine bloemkool in roosjes
- 2 el vissaus
- 1 kl bruine suiker

1 handvol verse basilicum

2 el arachideolie

## Bereidingswijze

---

1. Verhit de olie in een pan en bak de rode currypasta 2 minuten tot ze geurt.
2. Voeg de helft van de kokosmelk toe en laat 3 minuten inkoken.
3. Bak de rundsreepjes kort mee tot ze kleuren, ongeveer 3 minuten.
4. Giet de rest van de kokosmelk en het water erbij, voeg vissaus en suiker toe.
5. Laat 15 minuten zachtjes sudderen, voeg dan de bloemkool en paprika's toe.
6. Laat nog 10 minuten pruttelen tot de groenten beetgaar en het vlees mals is.
7. Roer de basilicum eronder en serveer met jasmijnrijst.

---

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