



Panang curry met rundvlees (Panang Nuea)

Rijke, dikke Thaise curry met mals rundvlees en een romige, nootachtige pindasmaak. Panang is droger en zoeter dan een gewone rode curry, ideaal met rijst.

| VOORBEREIDING | BEREIDEN | PORTIES | CATEGORIE |
|---------------|----------|---------|--------------|
| 20' | 30' | 4 | Hoofdgerecht |

Ingrediënten

600 gr rundvlees (bavette of biefstuk) in dunne reepjes
3 el panang currypasta
400 ml kokosmelk
2 el pindakaas
2 el vissaus
1 el palmsuiker of bruine suiker

4 kaffir limoenblaadjes, fijngesneden

1 rode paprika in reepjes

2 el zonnebloemolie

1 rode peper in ringetjes

1 handvol Thaise basilicum

300 gr jasmijnrijst

Bereidingswijze

1. Kook de jasmijnrijst gaar en houd warm onder een deksel.
2. Verhit de olie in een wok en bak de panang currypasta 2 minuten tot ze geurig wordt.
3. Schenk de helft van de kokosmelk erbij en laat de saus 3 tot 4 minuten inkoken tot er een olielaagje bovenop verschijnt.
4. Voeg de reepjes rundvlees toe en roerbak ze kort tot ze net van kleur veranderen.
5. Roer de pindakaas en de rest van de kokosmelk erdoor en laat alles zachtjes sudderen.
6. Breng op smaak met de vissaus, de palmsuiker en de fijngesneden kaffir limoenblaadjes.
7. Voeg de paprikareepjes toe en laat nog 5 minuten meegaren tot het vlees mals is en de saus dik.
8. Werk af met de rode peper en de Thaise basilicum en serveer meteen met de jasmijnrijst.

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