



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 en komt het best tot zijn recht met gestoomde jasmijnrijst.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	25'	4	Wereldkeuken

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 kaffirlimoenblaadje, 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 volgens de verpakking en houd warm onder een deksel.
- 2.** Verhit de olie in een wok op middelhoog vuur en bak de panang currypasta 2 minuten, al roerend, tot ze geurig is.
- 3.** Schenk de helft van de kokosmelk erbij en laat de saus 3 tot 4 minuten inkoken tot er een olielaagje op het oppervlak verschijnt.
- 4.** Voeg de reepjes rundvlees toe en roerbak ze 2 tot 3 minuten tot ze rondom van kleur veranderen.
- 5.** Roer de pindakaas en de resterende kokosmelk erdoor en breng aan de kook.
- 6.** Zet het vuur lager en laat alles 10 minuten zachtjes sudderen.
- 7.** Breng op smaak met de vissaus, de palmsuiker en de fijngesneden kaffirlimoenblaadjes.
- 8.** Voeg de paprikareepjes toe en laat nog 5 minuten meegaren tot het vlees mals is en de saus mooi dik.
- 9.** Werk af met de rode peper en de Thaise basilicum en serveer meteen met de jasmijnrijst.

Tip

Laat de currypasta goed fruiten in de olie voor je de kokosmelk toevoegt. Dat activeren van de pasta is de sleutel tot een diepe, volle smaak. Gebruik bij voorkeur een goede kant-en-klare panang currypasta van een Aziatische supermarkt voor het meest authentieke resultaat.

Lekker met

Gestoomde jasmijnrijst of kleefrijst.

Dranktip

Een gekoeld Thais bier zoals Singha of Chang past uitstekend bij de rijke, nootachtige smaak van deze curry. Wie geen alcohol drinkt, kiest voor een glas kokoswater of een limoensoda.

Ontdek meer recepten op kookpot.be