

Australische rundvleescurry

Ingrediënten:

750 gram runderlappen
Zout
Peper
50 gram boter
2 uien
2 appels
1 eetlepel kerrie
1 eetlepel bloem
3 dl runderbouillon
1 blik ontvelde tomaten 450 gram
100 gram rozijnen
2 eetlepels azijn

Slowcooker



Bereiding:

Snij het vlees in blokjes en bestrooi dit met peper en zout.

Pel en snijd de uien in stukjes, schil de appels en snijd deze in plakjes

Verhit de boter in een pan en bak hierin de blokjes vlees rondom bruin. Haal het vlees uit de pan en leg dit in de slowcookerpan.

Voeg de kleingesneden uien en plakjes appel toe aan het bakvet en bak dit ongeveer 3 minuten.

Roer de kerrie en de bloem door dit mengsel. Onder voortdurend roeren de bouillon toevoegen tot een gebonden geheel ontstaat. Voeg hierna de tomaten met het sap, de rozijnen en de azijn toe.

Breng dit aan de kook. Giet dit mengsel over het vlees en leg de deksel op de slowcooker.

Zet de slowcooker 1 uur op hoog en daarna 6 à 7 uur op slow

Lekker met rijst of aardappels en een komkommersalade.

Eet smakelijk!

Bron: Smulweb



Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168

www.marianskookwereld.nl