# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

#  Chocolate milk pie

# ChocCarrotcake van Miljuschka

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de lechFe

**Gaen Hung Laycurry van Gordon Ramsay**

Nodig:

*Currypasta:*

6-8 gedroogde rode chili pepers, geweld en grof gehakt

1 theelepel zout

2 stengels citroengras, schoongemaakt en grof gesneden

2 cm laoswortel, geschild en fijngehakt

4 sjalotten, gepeld en gesnipperd

4 knoflooktenen, gepeld en fijngehakt

1 theelepel trassi

*Vlees:*

plantaardige olie

500 gram varkensbuikspek, in blokjes

500 gram varkensschouder of ham, in blokjes

2 theelepels kerriepoeder

2 theelepels kaneel

4 eetlepels vissaus

4 eetlepels oestersaus

4 eetlepels donkere sojasaus

2 eetlepels palm- of rietsuiker

1 eetlepel ingelegde knoflook (naar wens)

2 knoflooktenen, gepeld

2 eetlepels ingelegde gember, fijngehakt

ca. 800 ml kippenbouillon

100 gram geroosterde pinda's

2 eetlepels gember, geraspt

*Garnering:*

1 rode chilipeper, in dunne ringen

2 eetlepels gember, geraspt

Bereiding:

Maal of wrijf alle ingrediënten voor de currypasta samen met 2 eetlepels water tot een gladde pasta in de blender of vijzel. Verhit 2 eetlepels olie in een grote wok, voeg de currypasta toe en bak hem enkele minuten. Doe het buikspek en de schouder of ham in een grote kom en wentel het vlees goed door het kerriepoeder en de kaneel. Doe het varkensvlees en de currypasta in de pan en bak het vlees enkele minuten aan. Voeg de vissaus, oestersaus, donkere sojasaus en suiker toe en bak alles nog enkele minuten tot het vlees begint te karamelliseren. Stamp de ingelegde knoflook (indien je die gebruikt) samen met de knoflook en ingelegde gember fijn en doe het mengsel in de wok. Schenk de kippenbouillon erbij en breng alles aan de kook. Zet het vuur laag, dek de wok af met aluminiumfolie of een deksel en laat de curry 1/2 uur zacht sudderen tot het vlees zacht is. Voeg 20 minuten voor het einde van de kooktijd de geroosterde pinda's en geraspte gember toe en laat alles verder koken. Schep de curry in kommen en garneer hem met wat smalle rode peper ringetjes en wat extra geraspte gember.