**Geurige groene Thaise curry met rundvlees van Gordon Ramsay**

Nodig:

*voor de groene currypasta*

10 lange groene chilipepers

3 sjalotjes, gepeld

6 teentjes knoflook, gepeld

een stukje verse gemberwortel van 4 cm, geschild

de steeltjes van 1 bosje koriander

2 stengels citroengras, boven- en onderkant afgesneden

3 kaffirlimoenblaadjes (of de fijn geraspte schil van 2 limoenen)

1-2 eetlepels plantaardige olie

1 eetlepel korianderzaad

1 theelepel komijnzaad

½ theelepel zwarte peperkorrels

1 theelepel garnalenpasta (naar keuze)

*voor de rundercurry*

450 g runderfilet of -lende

5 babyaubergines (of 1 kleine gewone), steelaanzet afgesneden

1 eetlepel plantaardige olie

400 ml kokosmelk

2 rode chilipepers, overlangs gehalveerd

2 kaffirlimoenblaadjes, gehalveerd

1½ eetlepel vissaus

1 theelepel palmsuiker (of bruine suiker)

een handvol Thais basilicum of koriander, in reepjes

Bereiding:

Maak eerst de currypasta: hak de groene chilipepers, sjalotjes, knoflook, gember en koriandersteeltjes grof en doe ze in de keukenmachine. Hak het citroengras en de kaffirlimoenblaadjes fijn, doe ze ook in de keukenmachine en maal alles tot een fijne pasta; voeg indien nodig 1-2 eetlepels olie toe. Rooster het koriander- en komijnzaad ongeveer 1 minuut in een droge koekenpan op middelhoog vuur, tot ze geurig zijn. Stamp de geroosterde specerijen, peperkorrels en 1 theelepel zout in de vijzel tot een fijn poeder. Doe dit ook in de keukenmachine en voeg de garnalenpasta toe, als u die gebruikt. Meng alles goed en zet de machine een paar keer stop om het mengsel van de zijkanten te schrapen, zodat alles mooi gelijkmatig wordt gemengd. Maak de curry: snijd het rundvlees in kleine stukjes en zet ze opzij. Snijd ook de aubergines in kleine stukjes en zet ze opzij. Verhit de olie in een grote pan of wok. Voeg 3-4 eetlepels van de currypasta toe en verhit hem al roerend op middelhoog vuur tot hij geurig is. Doe de kokosmelk erbij en breng alles zachtjes aan de kook. Voeg zodra de olie van de melk gaat scheiden de aubergines, chilipepers, kaffirlimoenblaadjes, vissaus en suiker toe. Verhit alles 3-4 minuten, tot de aubergines zacht zijn, voeg dan het rundvlees toe en verhit alles nog 2 minuten. Haal de pan van het vuur. Schep de curry in voorverwarmde kommen en strooi het basilicum of de koriander erover. Serveer meteen, met kommetjes stomende jasmijnrijst.

Opmerking

'U kunt elk mals stuk vlees, gevogelte of stevige vis die u maar lekker vindt voor deze curry gebruiken. Het 'groene' in de currypasta wordt na verhitting minder, maar de aroma's en smaken worden juist sterker. Gebruik minder chilipepers als u de curry iets milder wenst. U maakt met mijn recept meer groene currypasta dan u voor dit gerecht nodig heeft, maar u kunt hem een week in een pot met schroefdop in de koelkast bewaren.' - Gordon Ramsay