**Machtige mulligatawny (Indiase currysoep) van Jamie Oliver**

Nodig:

olie

250-500 gram gehakt van hoge kwaliteit

1-2 rode uien, afhankelijk van de grootte, geschild en fijngehakt

2 wortels, geschild en fijngehakt

4 teentjes knoflook, geschild en in dunne plakjes gesneden

1 rode paprika, zonder zaadjes en fijngehakt

Stukje gember van 3 cm, geschild en fijngehakt

1-2 rode pepers, zonder zaadjes en fijngehakt

Een bosje verse koriander of een flinke snuf gemalen koriander

1 volle eetlepel Patak's Madras currypasta

1 eetlepel tomatenpuree

Zeezout

gemalen peper

1 volle eetlepel HP-saus

1 ½ liter biologische runderbouillon

½ pompoen, ontpit en in stukjes van 1 cm gehakt

Een paar takjes verse tijm, bladeren geplukt

Een paar snuifjes garam masala

1 kopje basmatirijst

Yoghurt, om te serveren

Bereiding:

Snij eerst alle groenten. Zet dan een grote braadpan op hoog vuur en voeg een scheutje olie en het rundergehakt toe. Rul het totdat het goudbruin is. Voeg de ui, wortel, knoflook, rode peper, gember en de meeste pepers toe en voeg indien nodig een scheutje meer olie toe. Snij het bovenste bladgedeelte van de koriander af en leg het voor later opzij in een kopje koud water. Hak de stelen fijn en doe ze in de pan, of voeg een flinke snuf gemalen koriander toe. Kook en roer ongeveer 10 minuten op middelhoog vuur of tot de groenten zacht zijn geworden. Roer de currypasta, tomatenpuree, een flinke snuf zout en peper en de HP saus erdoor. Na een paar minuten, als het fantastisch ruikt, giet je de bouillon erbij. Laat met het deksel op matig vuur gedurende 40 minuten sudderen (af en toe roeren). Snijd ondertussen de flespompoen in stukjes van 1 cm en verwijder alle zaden en knoestige stukjes (het is niet nodig om het te schillen). Zet een kleinere pan op hoog vuur. Voeg een scheutje olijfolie en de pompoen toe. Roer de tijmblaadjes en de garam masala erdoor. Doe een deksel op de pan en kook ongeveer 10 minuten op middelhoog vuur, roer om de paar minuten, tot het zacht en goudbruin is. Voeg een kopje rijst toe aan de pan met 2 kopjes water (gebruik dezelfde kop) en een flinke snuf zout en peper. Plaats het deksel terug en kook ongeveer 8 minuten op middelhoog vuur, zet dan het vuur uit en laat 8 minuten stomen met het deksel erop. Roer de rijst erdoor en doe deze in de soep. Proef en breng eventueel op smaak. Meng het voorzichtig door elkaar en verdeel het onder je soepkommen met een flinke scheut yoghurt. Verspreid over de korianderblaadjes en voeg eventueel wat verse chili toe.