**Massaman curry uit ‘De Bijbel van de Thaise keuken’**

Nodig:

*Massaman currypasta*

1 tl korianderpoeder

1 tl komijnpoeder

3 kardemompeulen

1 tl witte peperkorrels

1 rode peper - fijngesneden

1 tl trassi (garnalenpasta)

1 el galangawortel - fijngesneden

2 el serehpoeder

1 sjalotje - fijngesneden

4 teentjes knoflook - fijngesneden

snuf zout

*Massaman curry*

zonnebloemolie

massaman currypasta

1 kaneelstokje

2 steranijs

1 ui - in stukken gesneden

200 gr aardappelen - geschild en in blokjes

400 gr kippendijen - in stukken

500 ml kokosmelk

1 el tamarindepasta

2 el vissaus

2 el suiker

50 gr geroosterde pinda's

Bereiding:

Doe alle ingrediënten voor de currypasta bij elkaar in een hakmolentje en maal het geheel fijn tot een gladde currypasta. Verhit een beetje zonnebloemolie in een wok op laag vuur. Bak hierin de currypasta met het kaneelstokje en de steranijs. Voeg de ui, aardappelen, kippendijen, kokosmelk en tamarindepasta toe. Draai het vuur iets hoger en breng de inhoud van de wok aan de kook. Kook het geheel in 25-30 minuten op laag vuur tot de kip en aardappelen helemaal gaar zijn. Haal de wok van het vuur en breng de curry op smaak met de vissaus en de suiker. Garneer met geroosterde pinda's.