**Massaman curry van Gordon Ramsay**

Nodig:

*Voor de currypasta:*

½ theelepel venkelzaad

1 theelepel komijnzaad

5-6 kruidnagels

1 theelepel korianderpoeder

1 kleine ui of 2 sjalotten, fijngehakt

3 teentjes knoflook, fijngehakt

1 inch gember, geschild en fijngehakt

2 stuks gedroogde laos

3 theelepels citroensap

5 limoenblaadjes

1 theelepel bruine suiker

1 eetlepel vissaus

1 eetlepel chili-olie

1 eetlepel sriracha

½ kopje water

*Voor de curry:*

425 gram stoofvlees in blokjes

Peper

zout

2 aardappelen, geschild en in kleine stukjes gesneden

2 kleine uien, in plakjes

400 ml kokosmelk

1 liter runderbouillon

1 eetlepel vissaus

1 theelepel bruine suiker

1 theelepel tamarindepasta

2 laurierblaadjes

1 klein stukje kaneelschors

Pinda's (om te garneren)

Bereiding:

Verwarm een ​​kleine koekenpan en rooster de venkelzaadjes, komijnzaadjes, kruidnagel en korianderpoeder op hoog vuur tot geurig (3-4 minuten). Doe in de blender. Verhit in een wok of frituurpan 2 el plantaardige olie en fruit hierin de ui, knoflook, gember en laos 3-4 minuten. Voeg toe aan de blender. Voeg vervolgens alle andere currypasta-ingrediënten toe en mix tot een gladde massa. Verhit in dezelfde frituurpan nog eens 2 el plantaardige olie en bak het vlees met peper en zout (4-5 minuten). Verwijder het vlees en zet apart. Fruit de uien vervolgens een paar minuten tot ze lichtbruin zijn voordat u de gemengde currypasta toevoegt. Bak 2-3 minuten op hoog vuur en voeg dan de kokosmelk en de runderbouillon toe. Laat het ongeveer 10 minuten inkoken en voeg dan het rundvlees weer toe, samen met de aardappelen, vissaus, bruine suiker, tamarindepasta, laurierblaadjes en kaneelschors. Zet het vuur lager, dek de pan af en laat deze ongeveer 2,5-3 uur sudderen. Serveer met rijst of als soep en garneer met gezouten pinda's!