**Thais gekruid rundvlees (met massamancurry pasta)**

Nodig:

1 kilo sukadelappen, in grove blokken gesneden

1 rode ui, gesnipperd

4 teentjes verse knoflook, fijngehakt

Stukje verse gember van 3cm, geschild en geraspt

2 rode pepers, zonder zaadlijst, fijn gehakt

1 theelepel komijnzaad

1 theelepel korianderzaad

1 theelepel serehzaad

Zwarte peper uit de molen, naar smaak

1 eetlepel bruine basterdsuiker

1 groente bouillonblokje, verkruimeld

4 flinke eetlepels Massaman currypasta

1 eetlepel vissaus

1 eetlepel oestersaus

2 eetlepel sojasaus

Sap van 1 limoen

½ kokosblok

Bereiding:

Rooster het komijn en korianderzaad in een droge koekenpan op zacht vuur tot het lekker gaat ruiken. Als je een vijzel hebt wrijf het gelijk naar het roosteren fijn. Doe alle ingrediënten in de pan van de slowcooker en meng goed door elkaar. Zet de slowcooker op low en laat 8 uur staan. Voeg het laatste uur het santenblok toe en zet de slowcooker zonder deksel nog een uurtje op high. Het santenblok bind de saus en zonder deksel verdampt het te veel aan vocht.

Lekker met rijst en gewokte Thaise groenten.