

VOOR 6 PERSONEN

# Curry met ree, verse specerijen en behoterde wortel



## INGREDIËNTEN

1 pak basmatirijst  
 1 kilo winterwortelen  
 3 tablespoon sesamzaad  
 2 tablespoon boter  
 850 gram reepoulet  
 1 blik kokosmelk 400 ml  
 400 ml reebouillon  
 2 teaspoon zout  
 5 tablespoon sesamolie  
 1 rode paprika  
 2 rode puntpaprika's  
 4 sjalotten  
 2 tablespoon bloem

## DE DROGE SPECERIJEN

4 teaspoon komijnzaad  
 4 teaspoon korianderzaad  
 2 teaspoon venkelzaad  
 1 teentje knoflook  
 1 tablespoon tamari (is sojasaus zonder suiker)

## DE VERSE SPECERIJEN

40 gram geschilde gemberwortel  
 20 gram geschilde geelwortel  
 2 verse chilipepers  
 3 tenen knoflook

Snij het reevlees in stukjes van ongeveer 3 cm. Lapjes vlees met veel pees mogen iets kleiner, dan gaart het vlees gelijkmatiger. Het vet van het ree mag gewoon mee in dit gerecht. Zet het vlees weg op kamertemperatuur. Plet de droge specerijen in een vijzel, goed voor het aroma en de spierballen! Kan ook in een keukenmachine maar maak ze niet te fijn, dan 'ontsnappen' de etherische oliën te snel en komt er meer smaak in de lucht dan in je gerecht.

Bak de gevijzelde zaden in 3 tablespoons sesamolie en voeg na een paar minuten het reevlees toe. Laat het vlees mooi aanbraden; zodra het vlees verkleurd is, de inhoud van de pan in een kom doen en wegzetten.

Snij nu de verse specerijen in blokjes en plet ze in de vijzel, of puls grof in de keukenmachine. Let op, geelwortel is zeer krachtig van kleur, je hand en snijplank zijn heel snel ook geel. Zet de pan weer op het vuur en bak in 2 tablespoons sesamolie de in stukjes gesneden paprika's. Bak ze rustig, dan karameliseren ze, dat geeft een volle smaak.

Voeg, als de paprika's zacht beginnen te worden, de grof gesneden sjalotten toe. Bak het geheel een paar minuten en voeg dan de geplette verse specerijen toe, ook even samen bakken. Voeg het vlees weer toe, laat samen warm worden, voeg 2 tablespoons bloem toe, goed omscheppen en blus het geheel met het blik kokosmelk, voeg ook de bouillon en het zout toe. Laat samen twee uur zacht pruttelen. Dan is de curry klaar. Kook nu de grof gesneden wortels en de rijst voor zes personen volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet de gekookte wortel af, doe de boter erbij en schud de pan om. Rooster het sesamzaad in een droge koekenpan en zet in een kommetje op tafel, een ieder kan dit naar smaak over zijn wortels strooien.