

Pakistaans Lamsvlees

4-5 personen.

Nodig:

750 gr. Lamslappen, 3 uien, 3 teentjes knoflook, 2 dl. Yoghurt, 20 gepelde amandelen, stukje verse gemberwortel of 1 theelepel gemberpoeder, sap van 1 citroen.

1 theelepel gemalen kardemon, 1 theelepel kaneel, 1 theelepel kummelzaadjes, 1 theelepel chilipoeder, 2 theelepels zout, 1 theelepel suiker.

Fruit de in dunne schijfjes gesneden ui in ongeveer 50 gr. boter goudgeel, voeg het in dobbelstenen gesneden vlees en de yoghurt toe. Maak de overige ingrediënten samen met het citroensap fijn in een keukenmachine of vijzel. Voeg dit kruidenmengsel aan het vlees toe, leg een deksel op de pan en laat het gerecht 1 ½ uur zachtjes gaar sudderen.

Serveren met rijst, een eenvoudige salade en spinazie gekruid met zout, gember en knoflook.