

# Stoofpotje met rode Thaise curry

## Ingrediënten:

4 el plantaardige olie  
2 uien, gesnipperd  
600 g runderstoofvlees, in blokjes  
1 limoentje, geperst  
1 rode paprika, in reepjes  
200 g sperziebonen, afgehaald  
1 struik paksoi, gesneden

## En van Fair Trade Original :

1 pakje Rode Curry Kruidenpasta  
Molen zeezout chili mix  
1 blik Kokosmelk à 400 g  
300 g Pandanrijst

## Bereidingswijze :

- Dep het vlees droog met keukenpapier en bestrooi met het zout.
- Verhit 2 eetlepels olie in een braadpan, voeg de uisnippers toe en bak deze glazig.
- Voeg de curry toe en bak even mee.
- Neem het ui-curry mengsel uit de pan.
- Verhit de overige olie in de pan, voeg het vlees toe en bak het rondom bruin.
- Voeg de kokosmelk en de helft van het limoensap toe.
- Vul het lege kokosmelkblikje met warm water en schenk dit in de pan erbij.
- Laat het vlees met de deksel op de pan anderhalf uur stoven.
- Controleer tussendoor of er nog voldoende vocht bij het vlees zit.
- Als dit niet zo is, wat water toevoegen.
- Schep na anderhalf uur het ui-curry mengsel, de paprika en de sperziebonen door de stoofpot.
- Bereid de rijst volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking.
- Voeg vlak voor het opdienen de paksoi toe.
- Breng het gerecht op smaak met extra limoensap en/of zout.
- Serveer met rijst en cassavechips.