



Indisch stoofvlees - Daging smoor

Daging smoor, mals stoofvlees uit de Indische keuken in zoete ketjapsaus. Dit gerecht wordt gemaakt in de slowcooker. Je hebt er dan geen omkijken naar en wordt altijd beloond met boterzacht stoofvlees. Niet iedereen heeft een

slowcooker dus hieronder* ook de bereiding voor in de braadpan.

2 personen

⌚ 5 minuten + 6 uur

Dit heb je nodig:

- 🍴 375 g runderriblap, in grote blokjes gesneden, kamertemperatuur
- 🍴 1 teentje knoflook, fijngehakt
- 🍴 2 sjalotten, fijngesnipperd
- 🍴 ¼ tl nootmuskaat
- 🍴 ¼ tl gemalen kruidnagel
- 🍴 ½ el tamarindepasta
- 🍴 35 ml ketjap manis

Materiaal: slowcooker

Zo maak je het:

1. Doe alle ingrediënten in de slowcooker.
2. Voeg zoveel water toe zodat het vlees net onderstaat.
3. Zet de slowcooker op stand high en stoof 6 - 8 uur, of tot het vlees zacht en mals is.

- 🍴 * Verhit de braadpan met een scheutje olie en fruit de sjalot, knoflook, nootmuskaat en kruidnagel aan tot ze zacht maar niet bruin zijn.
- 🍴 Bestrooi het vlees met zout en peper.
- 🍴 Bak het vlees en de tamarindepasta kort mee met de sjalot en knoflook.
- 🍴 Voeg de ketjap en zoveel water toe tot het vlees net onderstaat.
- 🍴 Breng aan de kook en zet het vuur dan laag.
- 🍴 Het vocht mag niet meer koken, alleen heel zachtjes pruttelen.
- 🍴 Gebruik een sudderplaatje als het te hard gaat.
- 🍴 Doe de deksel op de pan en stoof het vlees in circa 4 uur gaar (langer of korter kan ook, het wisselt altijd).
- 🍴 Het stoofvlees is goed als het makkelijk uit elkaar valt als je erop drukt met een vork.

BRON: AI



Selamat makan