



Ingrediënten (voor 4 personen)

- 1 kg lamsstoofvlees in grote dobbelstenen
- olijfolie
- 3 middelgrote uien, fijngesnipperd
- 2 kippen bouillonblokjes
- 2 theelepels zout
- 1 theelepel knoflook poeder
- 1 theelepel kerrie poeder
- 2 tl gemalen zwarte peper
- eetlepel koriander blaadjes
- klein blikje tomatenpuree

Bereiding

- Schenk een royale plens olie in een zware braadpan of een tajine. Voeg de uien toe en verkruimel het bouillonblokje erboven. Zet op middelhoog vuur en laat de uien 5 tot 8 minuten fruiten tot ze goudblond zijn.
- Schep zout, knoflookpoeder en kerriepoeder door het vlees samen met 2 eetlepels olie. Voeg het vlees toe aan de uien in de pan. Schep goed door en schenk er zoveel water bij dat het vlees net onder staat. Stooi de koriander blaadjes erdoor en schep daarna het blikje tomatenpuree erdoor. Breng alles aan de kook, draai het vuur vervolgens laag en laat zeker 2 tot 2 1/2 uur stoven, tot het vlees door en door gaar is.
- Check tussendoor regelmatig of het vlees onder water/olie blijft staan. Voeg zo nodig een scheut water toe en schep het vlees telkens even om. Proef of er nog zout of peper bij moet. Serveer met Turks brood.

