



HEERLIJK RECEPT VAN STOFPOT "ASIAN STYLE"

NODIG: (4 - 6 PERS)

3 el arachide olie
500 gram runderpoulet
1 ui, gesnipperd
1 blokje gember, fijnggehakt
3 tenen knoflook, geperst
1 tl sambal
1 tl kurkuma
1 tl djinten
200 ml kokosmelk
6 el tamarinde
1 el oestersaus
1 steranijs
250 gr champignons
300 ml runderbouillon
eventueel maizena om de
saus te binden
verse koriander

DOEN:

1. Verhit olie in een stoofpan en bak aan alle kanten de runderpoulet bruin, zo nodig in delen, want ze moeten allemaal goed bruin worden. Haal uit de pan en zet apart.
2. Voeg opnieuw 2 el olie toe in dezelfde pan en fruit de ui met knoflook, gember samba aan. Vervolgens doe je de kurkuma en djinten erbij. Doe de poulet terug in de pan en voeg achter een volgens oestersaus, kokosmelk, de tamarinde, runderbouillon en steranijs (vergeet deze niet aan het einde eruit te vissen) toe.
3. Laat 1,5 uur zachtjes stoven op laag vuur. Voeg dan de plakjes champignons toe en laat nog eens een half uur rustig pruttelen. Ondertussen kun je eventueel de rijst en sperziebonen koken
4. Vind je de saus niet dik genoeg kun je deze binden met maizena. Garneer de stoofpot met verse koriander en serveer met rijst en sperziebonen.

Smakelijk eten



WWW.BONAPETIT.NU