



ROGAN JOSH CURRY

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: India

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 - 6 personen

Tijd: 25 minuten bereiden + 3 uur stoven

Ingrediënten Rogan Johs specerijenmix:

- ½ tl gemalen kardamom
- ½ tl gemalen kruidnagel
- 1 tl gemalen gember
- 2 el paprika poeder
- 2 tl (Kashmir) chili poeder
- 2 tl gemalen kaneel
- 4 tl gemalen komijn
- 4 tl gemalen koriander
- 2 tl zout
- 1 tl gemalen cayenne peper

Ingrediënten curry:

- 1 kilo rundvlees varkensvlees of lamsvlees kan ook
- zeezout, naar smaak
- versgemalen zwarte peper, naar smaak
- 1 el kokosolie
- 2 medium uien gesnipperd
- 250 ml kokosmelk
- 325 ml water
- 100 ml volle yoghurt

Bereiding:

- Meng alle specerijen voor de Rogan Josh specerijenmix in een kommetje door elkaar.
- Snijd het vlees in stukken van 3 x 3 cm en bestrooi het met zeezout en zwarte peper.
- Verhit een ruime pan met dikke bodem op middelhoog vuur en voeg de kokosolie toe.
- Bak het vlees in kleine porties rondom bruin.
- Voeg zodra al het vlees bruin is de gesnipperde uien toe en bak ze 4 - 5 minuten totdat ze zacht en lichtbruin beginnen te kleuren.
- Voeg de Rogan Josh kruidenmix en bak alles ongeveer 30 - 40 seconden tot het heerlijk begint te geuren.
- Giet het water en de kokosmelk in de pan en breng het geheel op hoog vuur al roerend aan de kook.
- Zodra de curry kookt zet je het vuur zo laag mogelijk en plaats je een deksel op de pan.
- Laat de curry nu ongeveer 3 uur garen. Check wel regelmatig of de curry niet droog kookt. Voeg in dat geval nog wat water toe.
- Voeg na 2 uur garen de yoghurt toe. Roer goed door en laat nog een uur verder garen.
- Haal op het eind van de suddertijd de deksel van de pan en laat indoen nodig nog wat pruttelen om de saus in te dikken.
- Serveer de Rogan Josh curry met witte rijst.

نُوجْهُ خُوش

N'ochh khosh

03-12-2025