



VINDALOO VAN LAMSVLEES MET KOMKOMMERSALADE

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: India

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 15 minuten voorbereiden + 12 uur marineren + 2 uur stoven

Ingrediënten vindaloo-pasta:

- 8–10 gedroogde Kashmiri chilipepers (mild en aromatisch)
- 2–4 gedroogde hete rode chilipepers (naar pittigheid)
- 6 tenen knoflook
- 2,5 cm verse gember, grof gesneden
- 1 theelepel komijnzaad
- 1 theelepel korianderzaad
- 4 kruidnagels
- 1 theelepel zwarte peperkorrels
- 1 theelepel mosterdzaad
- ½ theelepel kaneelpoeder
- 3 eetlepels palm- of witte wijnazijn
- zeezout, naar smaak

Ingrediënten curry:

- 1 kg lamsbout of lamsschouder, in royale blokken
- 3 eetlepels arachide- of zonnebloemolie
- 2 grote uien, zeer fijn gesneden
- 1 theelepel kurkuma
- 150 ml water of lichte lamsbouillon

Ingrediënten komkommersalade:

- 2 komkommers
- 1 tl zeezout
- 250 gram Griekse yoghurt
- 1 el citroensap
- 1 teen knoflook, uitgeperst
- 2 el muntblaadjes, fijngehakt

Bereiding:

1. **Week de chili's**
Verwijder de steeltjes van alle gedroogde chilipepers en week ze 20 minuten in heet water tot ze soepel zijn.
2. **Maak de vindaloo-pasta**
Maal de geweekte chili's samen met knoflook, gember, alle specerijen, azijn en een snuf zout tot een dikke, gladde pasta. Voeg eventueel een paar eetlepels weekwater toe voor een smeùige structuur.
3. **Marineer het lam**
Meng het lamsvlees grondig met de pasta. Dek af en laat dit bij voorkeur 12 tot 24 uur marinieren in de koelkast. Dit is essentieel voor die typische diepe smaak.
4. **Fruit de uien**
Verhit de olie op middelhoog vuur en fruit de uien langzaam tot ze goudbruin en zoet zijn. Neem hier de tijd voor; dit geeft diepte aan het gerecht.
5. **Bak het vlees aan**
Voeg het gemarineerde lam toe en bak het enkele minuten stevig aan, zodat de specerijen beginnen te geuren en zich aan het vlees hechten.
6. **Laat zachtjes stoven**
Voeg de kurkuma en het water of de bouillon toe. Zet het vuur laag, doe een deksel op de pan en laat de vindaloo 90-120 minuten zachtjes sudderen tot het vlees boterzacht is en de saus dik en glanzend.
7. **Komkommersalade**
Halveer de komkommers en laat de schil er aan zitten. Verwijder wel de zaadlijsten. Snijd de komkommers in dunne halve maantjes van 2-3 mm en leg ze in een kom. Bestrooi de komkommer met zeezout en hussel goed door elkaar. Doe ze over in een vergiet en laat 25 minuten uitlekken.
8. **Laat rusten**
Laat de lamsvindaloo minstens 15 minuten rusten. Nog beter: serveer het de volgende dag, wanneer de smaken volledig zijn samengesmolten.

Serveren

- Serveer lamsvindaloo met gestoomde basmatirijst of eenvoudige Goanese rijstbroodjes. Geen raita of zoete tegenhanger—dit gerecht mag scherp, zuur en compromisloos zijn.

Bhojan zai bhog

Bom appetite!

