

Authentic Vindaloo



Ingrediënten voor 10 couverts

1,5 kg	Lamsnek of bout in blokjes gesneden
500 g	Kumar's Vindaloo
50 g	Plantaardige olie
200 g	Water

Bereidingswijze

- Bak het lamsvlees in de olie rondom aan.
- Voeg de Vindaloo en het water toe.
- Laat het geheel met deksel zachtjes sudderen op een laag vuur voor circa (15 min)

Tips

- Vervang het lamsvlees eens door kippendijen of runderstoof vlees.
- Voeg voor het stoven wat fijngesneden uien, tomaten en aardappelblokjes toe.
- In plaats van water kun je tomaten uit blik toevoegen of een combinatie van beiden.
- Garneer het gerecht met verse (grof gesneden) muntblaadjes.

