

# *Rode Thai curry met Rund*

## Ingrediënten:

2 – 4 eetlepels rode Curry pasta

Olie

750 gram bief

zout

peper

6 deciliter kokosmelk

6 Citroenblaadjes

1 courgette

2 eetlepels vissaus

1 eetlepel limoensap

1 eetlepel suiker

6 lomboks of minder

2 eetlepels gehakte basilicum

## Bereiding:

Vlees in reepjes snijden, courgette in grote blokjes snijden en de basilicum fijnhakken.

Olie in de wok en het vlees in kleine porties aanbakken en opzij zetten. Curry pasta in de wok en onder voortdurend roeren 1 minuut verhitten, daarna de limoenblaadjes en de helft van de kokosmelk toevoegen en 10 minuten sudderen laten. Het vlees en de rest van de kokosmelk toevoegen en weer 10 minuten sudderen laten. Nu de courgette, hele lomboks, vissaus, basilicum en suiker toevoegen. Lekker met rijst en atjar.

