

# *Varkenscurry uit Bombay*

## Ingrediënten:

1 kilo varkensvlees  
2 eetlepel ghee of olie  
2 uien fijngehakt  
2 teentjes knoflook geperst  
2 kleine groene pepers fijngehakt  
Stukje geraspte gemberwortel 5 cm.  
Anderhalve theelepel gemalen kurkuma  
2 theelepels gemalen komijn  
3 theelepels gemalen koriander  
1 theelepel chilipoeder  
450 gram tomatenblokjes uit blik  
2 eetlepels dikke kokosmelk  
1 theelepel zout

## Bereiding:

Snij het vlees in stukken, verhit de ghee in de pan en roerbak de ui ongeveer 10 minuten goudbruin. Voeg knoflook, groene pepers en knoflook toe en roerbak 2 minuten. Meng de gemalen specerijen met water tot een papje en voeg toe, 2 minuten roerbakken. Voeg het vlees toe en schep goed om. Voeg het zout toe en roer de tomaten er door. Breng aan de kook en laat 30 minuten op laag vuur met een deksel er op pruttelen, roer dan de kokosmelk erdoor en laat nog eens 30 minuten sudderen tot alles gaar is.

