**Pikante lamscurry**

ajuin
paprika
tomatenpuree
mosterdzaad
yoghurt
peterselie
komijn
verse gember

koriander

fenegriek
knoflookpasta
kruidnagel
kaneel
lamsstoofvlees
[lamsfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm)
olijfolie

Doe komijn, geraspte gember, koriander, fenegriek, knoflookpasta, kruidnagel, paprikapoeder en kaneel in een plastiek zak samen met het lamsstoofvlees. Meng goed tot het vlees bedekt is met de kruiden. Bewaar een paar uur in de frigo.

Bak in brunoise gesneden uien aan in de wok. Voeg het vlees toe met een scheutje olijfolie en roerbak een paar minuten. Doe er [**lamsfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm)**,** tomatenpuree en mosterdzaad bij. Laat 1 tot 1 ½ uur sudderen.

Voeg, weg van het vuur, de yoghurt toe; meng tot een homogene saus en werk af met plukjes verse koriander.

Dien op met rijst.