**Massaman curry met geit**

*Andere:*

geitenstoofvlees  
(vervangbaar door lamsstoofvlees)  
cashewnoten  
kokosmelk  
citroengras  
honing  
zoete aardappelen  
kastanjechampignons  
peper en zout  
lente-uitjes  
basmati rijst  
soba noedels

*Voor de massaman curry:*

verse koriander  
kurkumapoeder  
chilipoeder  
venkelzaadpoeder  
rode kerriepoeder  
kardemompoeder  
kruidnagelpoeder  
kaneelpoeder  
steranijspoeder  
komijnpoeder  
arachideolie  
Thaise vissaus  
biolimoen

**Massaman currypasta**. Maak eerst de basispasta. Was en snijd een volledige bundel verse koriander en schep dit resultaat in een blender. Bewaar wel een paar mooie takjes met blad voor de afwerking. Weeg ongeveer 150 gram cashewnoten af. Plet ze een beetje met een vleeshamer.

Rooster de nootjes in een hete droge pan tot ze verkleuren. Schep ze bij de koriander in de blender. Giet er ongeveer 20 cl arachideolie bij en de helft zoveel Thaise vissaus.

En dan begint de pret van ‘creatief koken’: je kruidenmix maken. Ik heb gekozen voor gelijke hoeveelheden van deze kruiden en specerijen: chilipoeder, venkelzaadpoeder, rode kerriepoeder en kurkuma.

En daarbij de ‘fusion’-ingrediënten: kardemompoeder, kruidnagelpoeder, kaneelpoeder, steranijspoeder en komijnpoeder. Nu kan je letterlijk meer ‘gewicht’ geven aan één of meerdere van deze ingrediënten om de currypasta aan te passen aan jouw smaak.

Schep de mix bij de rest in de blender, voeg nog de zeste en het sap van een limoen toe en pureer alles tot een egale dikke pasta.

**De currysaus**. Snijd een paar stengels citroengras op schijfjes. Neem een ruime kasserol of een grote wok. Breng daarin minstens een halve liter of meer kokosmelk tegen het kookpunt aan. Voeg het citroengras toe en laat een tiental minuutjes trekken. De hoeveelheid kokosmelk hang af van het volume aan geitenvlees dat je straks zal gebruiken. Dat vlees moet volledig ondergedompeld kunnen worden.

Schep al roerend de currypasta bij de warme kokosmelk en wel lepelsgewijs, zodat je de controle over de smaak van de saus behoudt. Breng verder op smaak met honing en corrigeer indien gewenst met wat extra vissaus.

**Het geitenvlees.** Vraag aan je slager panklaar stoofvlees van geit en liefst in niet te kleine stukken. Bak het vlees rondom in een hete pan met arachideolie. Kruid met peper en zout. Schep de geit in de wok en laat afgedekt minstens 1 ½ sudderen. Controleer dan of het vlees gaar is en verleng desnoods de kooktijd.

Schep het vlees uit de saus en zet het even afgedekt weg. Zeef de currysaus in een propere kookpot of wok. Doe er het vlees terug bij. Zet de pot in de koeling en laat de bereiding een nachtje rusten.

**De volgende dag.** Breng de curry weer op temperatuur. Snijd een geschilde zoete aardappel op centimeterdikke dobbelsteentjes. Stoom ze gaar en voeg ze toe aan de curry. Snijd een tiental grote kastanjechampignons in schijfjes. Bak ze goudbruin in hete arachideolie. Schep ze onder de curry. Snijd een paar lente-uitjes in ringetjes.

**Afwerking.** Schep een portie curry op voorverwarmde borden. Werk af met lente-ui en plukjes verse koriander. Dien op met Thaise noedels of basmati rijst. Geniet.