

# PAUL SNYMAN SE BIEF KERRIE



## PAUL SNYMAN SE BIEF KERRIE

1 kg stewing bief in blokkies gesny

3 uie gekap

4 groot tamaties ontvel en gekap

3 groot knoffel huisies gekap

1duim gemmer gerasper

250ml yoghurt plein

3 eetl sterk kerriepoeier

2 tl chilli poeier

1tl cumin,

1+1/2 tl garam masala

1/2 tl gemaalde cardamon poeier

1 tl borrie

1+1/2eetl fennel saad

1+1/2 eetl mosterd saad

2× ster anys

5×kaffir lime blare

3 aartappels in kwarte gesny en n teelepel borrie om aartappels te kook.

Lê die vleis in n bak met die yogurt vir 2 ure in n koelkas en plaas dan in n kastrol en begin stadig kook op lae hitte.

Gooi die olie in n groot pan en voeg die mosterd saad by pasop dat dit nie brand nie,

sodra die saadjies begin pop voeg die uie by en dan die knoffel en gemmer so ook ster anys en kaffir lime blare en fennel saad braai tot glasig voeg nou al die spesserye by behalwe die garam masala en roer braai so 2 min.

Voeg nou die gekapte tamaties by met n teelepel bruin suiker en roerbraai op hoog vir so 25min jy sal sien die mengsel kry so n glans dan is dit reg. Voeg dit nou by jou vleis saam met sout na jou smaak.

Voeg die garam masala by en roer in so 10 min voor die vleis lekker sag is.

Kook aartappel kwarte apart in borrie water en roer by jou kerrie in wanneer gaar

Resep en foto : Paul Snyman