

INDIESE LAMSKERRIE MET NAAN



INDIESE LAMSKERRIE MET NAAN

Indiese lamskerrie met tuisgemaakte naan en knoffel kool
lam skenkels

Robertsons paprika, growwe swart peper, gemmer en koljander na
smaak

blatjang na smaak

2 teelepels tamatie paste

125 ml klappermelk

1 knoffelhuisie

2 wortels, in blokkies gesny

4 klein aartappels, blokkies gesny

1 ui, gekap

1 koppie groenboontjies, gekerf

$\frac{1}{2}$ teelepel kerrie poeier of paste, na smaak

In die prutpot (slow cooker) gemaak soos 'n stew.

Ek het op \pm 500 g lamsvleis (mal oor Indiese kos, so ek gaan na smaak) uie gebraai en lam bygesit en in prutpot gesit met bietjie water vir paar uur met alle droë bestanddele (gemmer, knoffel, koljander, paprika en borrie, sout en peper) lam laat sag kook op hoog.

Meng die klappermelk, tamatie paste, blatjang en kerrie paste, hang af van hoe sterk jy van jou kerrie hou. Sit al die groente en die klappermelkmengsel by die vleis, kook verder op

hoog tot alles sag en gaar is.

Naan:

Droë bestanddele:

1 teelepel suiker

2 teelepels gis

1 teelepel sout

3 koppies meel

1 $\frac{1}{2}$ koppie warm water

Meng goed saam, laat rys vir 30 min.

Knip af en vat klein bolletjies met meel en rol so dun as moontlik uit.

Braai in non stick pan soos pannekoek.

Doop daai outjies in die sousie en geniet.

Bykos was kool, gebraai in knoffel botter.

Foto en Resep: Ina Du Toit Rautenbach