



Kalahari Gehakt Curry met Gele Rijst

Een eenvoudig te bereiden, smakelijke potjiekos

Dit recept is ontstaan bij een kampvuur in Mata Mata in het Kalagadi-Gemsbok National Park. Het park ligt op de grens van Namibië, Botswana en Zuid-Afrika.

Gebruik 2 potjies nummer 2 of 3.

Bereidingstijd circa 75 minuten (vuur maken niet meegerekend).

Bereid allereerst de Curry.

Ga als volgt te werk:

- Verwarm de olijfolie in het potjie. Fruit de uien, knoflook, gember, kardamon in de olie totdat het geheel goudgeel van kleur is.
- Voeg de masala, kurkuma, koriander, komijn, chilipoeder, laurierblad en kaneelstokje aan het geheel toe. Laat de kruiden één minuut meebakken. Let op dat de kruiden niet verbranden!
- Voeg beetje bij beetje de gehakt toe.
- Voeg wanneer het vlees lichtbruin van kleur is, de chutney, tomaten, aardappelblokjes, en tuttifrutti toe.
- Voeg peper en zout naar smaak toe.
- Voeg de lauwarme bouillon toe. Let erop dat de bouillon voorverwarmd is voordat je deze aan het hete potjie toevoegt. Een koude vloeistof zou een heet potjie kunnen doen barsten!
- Laat de potjiekos 45 minuten zachtjes stoven met de deksel op de pot. Roeren is niet nodig. Controleer regelmatig of er nog voldoende vocht in de pot zit. Voeg indien nodig, extra warm water toe.

Terwijl de curry doorstooft kun je intussen de Gele Rijst koken.

Ga als volgt te werk:

- Verwarm de olie in het potjie en fruit de ui.
- Voeg de kruiden en de rijst toe.
- Bak het geheel gedurende 1 minuut.
- Voeg rozijnen, lauwarm water en zout toe.
- Laat het gerecht gedurende 20 minuten zachtjes doorkoken.
- Leg de kooltjes zo onder het potjie dat de warmte evenwichtig onder de pot wordt verdeeld.
- Draai het potjie na 10 minuten een halve slag en voeg indien nodig, warm water toe.

Het geeft niet als de twee gerechten niet gelijktijdig klaar zijn. Het potjie zal de inhoud lange tijd op temperatuur houden. Zelfs als deze niet de buurt van het vuur staat.

Dit gerecht is lekker met Mrs. Ball's chutney, gemalen kokos, stukjes banaan en sambal gemaakt van fijngehakte rode uien en tomaten gemengd met suiker en azijn. Eventueel kun je wat fijngehakte basilicum aan de sambal toevoegen

Benodigheden voor 6 personen:


Kalahari Gehakt Curry

- 1 kg gehakt
- 300 ml lauwarme bouillon
- 2 grote tomaten, fijngehakt
- 6 aardappelen, gesneden in blokjes
- 300 gram tuttifrutti (eventueel in stukjes gesneden)
- 2 grote uien, fijngehakt
- 4 teentjes geperste knoflook
- 300 ml Mrs. Ball's chutney
- 10 gram verse gember
- 15 gram kurkuma
- 10 gram gemalen koriander
- 10 gram gemalen komijn
- 10 gram garam masala
- 2 mespuntjes chilipeper
- 2 laurierblaadjes
- 2 kaneelstokjes
- 2 fijngestampte kardamonzaden
- 4 eetlepels olijfolie
- zout
- zwarte peper

Gele Rijst

- 500 gram rijst
- 50 gram rozijnen
- ½ ui, fijngehakt
- 5 gram gemalen komijn
- 3 laurierbladen
- 3 eetlepels olijfolie
- 7-8 dl lauwarm water
- zout
- 7 zwarte peperkorrels

met dank aan:

Taste of Africa ™
-a safari full of flavour-