

Rogan josh van everzwijn

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

2 uien
2 eetlepels boter
4 teentjes knoflook
2 centimeters verse gember
1 eetlepel tomatenpuree
2 eetlepels garam masala
1 eetlepel kurkumapoeder
1 eetlepel chilipoeder
1 eetlepel kardemompoeder
1 eetlepel paprikapoeder
4 tomaten
3 blaadjes laurier
1 kaneelstokje
1 kilogram everzwijnragout
1 1⁄2 l runderbouillon (of wildbouillon)
200 ml Griekse yoghurt
1 bosje koriander
peper en zout

Bereidingswijze

1. **Pel de uien en snipper ze fijn. Bak ze in een diepe pan in boter glazig. Pers er de look bij en rasp er ook de gember bij. Roerbak nog 1 minuut.**

2. **Voeg de tomatenpuree toe en bak een paar minuutjes mee. Voeg vervolgens alle specerijen toe en bak ze ook ongeveer een minuut mee.**

3. **Snij ondertussen de tomaten in blokjes en voeg ze samen met de laurieblaadjes en het kaneelstokje toe aan de pan. Roer alles goed door elkaar.**

4. **Kruid het vlees met peper en zout. Voeg toe aan de pan en bak een paar minuten mee. Voeg zoveel bouillon toe tot het vlees net onder staat. Breng aan de kook en laat op een laag vuur met het deksel op de pan minstens 2 uur stoven.**

5. **Proef en breng de curry eventueel op smaak met extra peper en zout. Garneer de curry met verse koriander.**

6.