

# Tandoori stoof

[www.kookjeme.nl](http://www.kookjeme.nl)

## Tandoori stoof

Aantal personen: 4

Bereidingstijd in minuten: ca 180

Ingredienten:

750 gr bv hachee vlees

3 gr uien in halve ringen

1 volle eetl tandoori kruiden

bouillonblokje (rund)

100 ml(griekse )yoghurt

200 ml kokosmelk

1 winterwortel in blokjes

2 aardappels(geen afkokers)in blokjes

200 gr sperziebonen

3 bosuitjes in stukjes

4 eetlepels olie

maizena

peper

zout

---

Bereidingswijze:

Verhit de olie in een braadpan en bak het vlees rondom mooi bruin.

Voeg de ui toe en bak een paar min mee.

Doe dan de tandoori kruiden, verkruimeld bouillonblokje, peper en zout erbij. Schenk de yoghurt, kokosmelk erbij en schenk er zoveel water bij dat alles ruim onder staat.

Breng het aan de kook en laat 2 uur zachtjes sudderen. Voeg dan de wortel, aardappel, sperziebonen en bosui toe en laat nog ca 20 min garen. Meng de maizena met water en roer dit door de stoofpot om hem wat dikker te maken.

Lekker met rijst, maar ook met bv naanbrood



is .