

Hert en Bietencurry

Wild en biet gaan goed samen, zeker in deze heerlijke en ongebruikelijke curry. U dient voor dit recept de gingerscurry van Paradijshof te gebruiken. Serveer met gekookte aardappels of basmatirijst en groente naar keuze. Wijnsuggestie: een stevige volle rode wijn, bijvoorbeeld een Bordeaux, Barolo, Rioja of Shiraz.

Vorbereidingstijd: 20 minuten. Bereidingstijd: 60 minuten.

Ingrediënten curry

- 3 eetlepels gearomatiseerde olie
- 350 gram hertschouder, gesneden in stukken van ca. 2 cm
- 1 middelgrote rode ui, in dunne plakjes
- 1,5 eetlepel gingerscurrypasta van Paradijshof
- 2 tenen knoflook, fijngeraspt
- 225 gram pruimtomaten, gehalveerd
- 230 ml bietensap
- 1 theelepel verse, geraspte geelwortel (kurkuma)
- 2 rauwe, middelgrote rode bieten, gepeld en grofgehakt
- sap van ¼ citroen
- 1 eetlepel gehakte koriander en/of 1 theelepel in dunne reepjes gesneden gember voor garneren
- zout

Ingrediënten gearomatiseerde olie

- 3 eetlepels maisolie of rijstolie
- 1 kaneelstokje
- 1 steranijs
- 6 kardemompeulen
- 1 theelepel zwarte peperkorrels
- 2 gedroogde chilipepers

Vorbereiding

Verhit de olie in een pan met dikke bodem op matig vuur. Zodra de olie heet is, voeg dan het kaneelstokje, de kardemompeulen, steranijs, zwarte peperkorrels en gedroogde chilipeper toe en zet het vuur lager. Roerbak ongeveer 30 seconden, zodat een aromatische olie ontstaat.

Bereiding

Voeg de rode ui toe en fruit de ui totdat deze lichtbruin is. Voeg daarna de knoflook toe. Bak deze 2 - 3 minuten, zodat de rauwheid van de knoflook verdwijnt. Voeg vervolgens de tomaten toe en bak ze totdat ze halfzacht zijn (ongeveer 3 minuten). Daarna kan de geelwortel erbij en wat zout. Roer alles goed door.

Zet het vuur hoger en voeg het hertenvlees toe. Bak de stukken vlees gelijkmatig, totdat het vlees aan alle kanten een mooie donkere kleur krijgt. Voeg dan de rauwe bieten toe. Roer en bak ongeveer 2 minuten. Voeg daarna het bietensap toe, roer en laat het geheel aan de kook komen. Doe dan de currypasta van Paradijshof erbij en roer weer goed door. Voeg eventueel nog zout en peper toe.

Zet het vuur lager. Laat met het deksel op de pan het geheel zachtjes 50 tot 60 minuten pruttelen. Controleer regelmatig het of het mengsel niet te droog wordt; voeg anders nog wat water toe.

Zodra het vlees mals is en de saus mooi loblig, nog 2 eetlepels bietensap en het citroensap toevoegen. Roer door en haal de pan van het vuur. Garneer met koriander en/of gember naar keuze.