

Lamskerrie met dadels en croute (of met runderstoofvlees)

Porties: 6 • Bereidingstijd: 165 min • Totaaltijd: 165 min • Niveau: Gemiddeld • Categorie: Diner

Lamskerrie met dadels en croute (of met runderstoofvlees) is een recept uit de categorie Diner.

Ingrediënten

- **3 eetlepels** olie
- **750 gram** lamsvlees (in blokjes) of 750 gram rundvlees (in blokjes)
- **2 eetlepels** kerriepoeder
- **375 gram** uien (gesnipperd)
- **125 gram** dadels (fijngesneden, zonder pit)
- **125 milliliter** witte wijn of
- **125 milliliter** bouillon
- **125 milliliter** Bulgaarse yoghurt of
- **125 milliliter** Griekse yoghurt
- **125 milliliter** zure room
- **6** plakjes bladerdeeg (ontdoid)

Bereidingswijze

- 1 Verhit de olie en schroei het lamsvlees hierin dicht. Voeg de kerrie en ui toe en bak mee.
- 2 Voeg de dadels, wijn, yoghurt en zure room toe en laat circa 45 minuten sudderen. Schep het vlees eruit en laat het vocht inkoken tot de helft.
- 3 Giet het stoofvocht weer over het vlees en schep in de ovenschaal. Verwarm de oven voor op 190°C.
- 4 Rol de plakjes bladerdeeg aan elkaar tot een lange lap en rol het bladerdeeg uit over de schaal. Snijd bij en decoreer eventueel met de restjes deeg.
- 5 Steek schoorsteentjes van aluminiumfolie erin en bak de lamskerrie met dadels nog 45 minuten in de oven. (Of maak wat gaten in de bladerdeeg)

Toegevoegd door Matthieu