

# Lamscurry met yoghurt

## Ingrediënten (voor 10 personen)

- 2 kg lamsschenkel
- -- olie
- 5 st knoflook
- 400 g uien (gesnipperd)
- 150 g gele paprika (in blokjes gesneden)
- 100 g sjalot (gesnipperd)
- 2 dl yoghurt
- 6 dl MAGGI Rode Curry
- 1 st kaneelstokje
- 2 dl BUITONI Tomatencoulis
- -- koriander (grof gehakt)

## Bereiding

- Zet de lams schenkel aan.
- Voeg de uien, paprika, knoflook en het kaneelstokje toe en bak alles goudbruin.
- Blus het geheel af met de yoghurt en de MAGGI Rode Curry.
- Breng aan de kook.
- Laat dit 1,5 à 2 uur stoven met een deksel op de pan.
- Voeg de tomatencoulis toe en laat dit nog even 20 minuten mee stoven.
- Serveer dit met witte rijst en garneer met de verse koriander.

