



VERRASSEND LEKKER VISCURRY

NODIG (± 4 PERSONEN)

300 gram (zilvervlies)rijst

6 el curry madras kruiden
of : 1/2 tl kerriepoeder, 1/2
tl kurkuma, 1/2 tl cayenne
peper, 1/2 tl komijn, 1/2
korianderzaad

2 rode paprika's in blokjes

2 courgette in blokjes

1 rode ui, gesnipperd

3 tenen knoflook,

fijngesneden

450 gram zeevruchtenmix

400 ml kokosmelk

2 cm gember

2 el garam masala

DOEN

1. Meng de bovenstaande kruiden als je geen curry madras kruiden hebt. Fruit teentje knoflook, de helft van de kruiden en 1 cm gember in olie en voeg de zeevruchten toe.
2. Als zeevruchten gaar zijn haal je ze uit de pan en leg ze op een bord. Kook rijst volgens de verpakking.
3. Fruit de gesnipperde ui, de andere twee tenen knoflook, de ander helft van de gember, de rest van de kruiden, de garam masala en voeg de groente toe.
4. Doe de kokosmelk en eventueel wat water erbij en laat even pruttelen. Voeg de vis toe en verwarm nog even mee.
5. Serveer de viscurry met rijst en garneer eventueel met verse koriander



WWW.BONAPETIT.NU