



Viscurry



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

400 gram witte vis
2 tomaten
1 wortel
1 stengel selder (groen)
1 rode paprika (klein)
1 ui (klein)
1 bussel koriander
1 koffielepel garam masala
2 koffielepels kurkumapoeder
1 blik kokosmelk
1 scheutje olijfolie

Bereidingswijze

- 1.** Pel de ui en snij in ringen.
- 2.** Schil de wortel en snij in plakjes
- 3.** Was de selder en snij in stukjes.
- 4.** Verwijder de zaadlijst uit de paprika en snij in stukken.
- 5.** Verhit de olijfolie en stoof de ui glazig.
- 6.** Voeg de groenten toe en laat op een zacht vuur stoven.
- 7.** Snij de gewassen tomaten in kleine stukjes en voeg ze toe.
- 8.** Giet de kokosmelk bij het mengsel.
- 9.** Voeg de kurkuma en de garam masala toe.



- 10.** Snij de vis in stukken en voeg deze toe aan de bereiding. Laat zachtjes pruttelen tot de groenten en de vis gaar zijn.
- 11.** Werk af met de koriander
- 12.** Serveer met rijst.