

## Stevige viscurry

Ingrediënten (4 personen)

- 600 gram stevige vis (roodbaars, zeewolf, tilapia o.i.d.)
- 1 uitgeperste citroen
- 3 eetlepels olie
- 6 bosuitjes- in ringetjes
- 2 teentjes knoflook
- 2 eetlepels kerriepoeder
  
- 1 cm geraspte gemberwortel
- 1 fijngehakte rode peper zonder zaadjes
- 1 groene paprika in blokjes
- 400 ml visbouillon
- 1 blik tomatenblokjes op sap
- Peper
- Zout

Bereiding

Snijd de visfilet in gelijke moten en besprenkel ze met het citroensap. Even laten intrekken en daarna droogdeppen met keukenpapier.

Verhit de olie in een stoofpan en bak hierin het wit van de bosuitjes, de knoflook en kerriepoeder 3 minuten.

Voeg de tomatenblokjes met sap, gember, rode peper en visbouillon toe en breng aan de kook. Peper en zout naar smaak toevoegen.

Leg de vis in deze saus en laat de vis hierin 8 minuten zachtjes garen.

Roer het groen van de bosuitjes door het stoofvocht en voeg peper en zout naar smaak toe.

Serveer de curry op warme diepe borden met naanbrood en/of saffraanrijst bij.

**Wijnadvies: Alain Brumont Côtes de Gascogne Rosé**

