

Thaise curry van vis

voor 2 personen

Ingrediënten:

- scheutje olie
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- 1 tl Thaise (groene) currypasta
- 250 g prei ringen
- 1 visbouillontablet
- 1 el sojasaus
- 200 ml kokosmelk (santen)
- 2 moten kabeljauwfilet à 150 g
- 2 sneetjes oud (of geroosterd) witbrood
- 3 el geraspte kokos

Bereidingstijd:

30 min.

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 200°C. Verhit in de wok of koekenpan de olie en fruit de knoflook en de currypasta gedurende 2 min. Fruit de prei 3 min mee, voeg bouillontablet, sojasaus en kokosmelk toe en breng het geheel aan de kook.

Leg de vismoten in een ingevette ovenschaal en giet de saus erover.

Verkruimel het brood en vermeng ze met de geraspte kokos.

Strooi dit mengsel over de vis en laat het gerecht in 20 min op 200°C gaar worden serveren met (pandan) rijst over rijstnoodles

Wijnadvies: Ribera del Duero Bodegas Monteabellon, Wijnkoperij Henri Bloem Amersfoort