



Ca Kho To (gekarameliseerde vis in kleipot)

Stukken witte vis gestoofd in een donkere karamel van suiker en vissaus tot ze glanzend en vol van smaak zijn. Traditioneel geserveerd met rijst.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	30'	4	Vis

Ingrediënten

- 700 gr witte visfilet (kabeljauw of pangasius), in stukken
- 3 el suiker
- 3 el vissaus
- 3 teentjes knoflook, fijngehakt
- 2 sjalotten, fijngesnipperd
- 1 stuk gember van 3 cm, in reepjes

2 lente-uitjes, in stukken
1 rode chilipeper, in ringen
1 kl zwarte peper
1 el zonnebloemolie
150 ml water

Bereidingswijze

1. Verhit de suiker met 1 el water in een pan tot een goudbruine karamel ontstaat, ongeveer 4 minuten. Wees voorzichtig, hij mag niet verbranden.
2. Voeg de olie, knoflook, sjalotten en gember toe en fruit 2 minuten tot ze geuren.
3. Voeg de vissaus, het water, de peper en de chili toe en breng aan de kook.
4. Leg de stukken vis in de saus en laat op laag vuur 20 minuten zachtjes stoven. Draai de stukken halverwege voorzichtig om.
5. Laat de saus inkoken tot ze dik en glanzend om de vis ligt.
6. Bestrooi met lente-ui en serveer heet met gestoomde rijst.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)