



## Braziliaanse moqueca met vis en kokos

*Geurige visstoof met kokosmelk, paprika, tomaat en koriander. Een kleurrijk kustgerecht uit Bahia in Brazilië, romig en tropisch.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	30'	4	Vis

### Ingrediënten

- 600 g stevige witte visfilet (kabeljauw of koolvis), in stukken
- 2 limoenen, geperst
- 2 uien, in ringen
- 2 paprika's (rood en geel), in reepjes
- 3 tomaten, in partjes
- 3 teentjes look, geperst

1 blik kokosmelk (400 ml)  
2 eetlepels palmolie of gewone olie  
1 flinke bos koriander, gehakt  
1 rode Spaanse peper, fijngesneden  
zout en peper

## Bereidingswijze

---

1. Marineer de visstukken met het limoensap, zout en peper gedurende 15 minuten in de koelkast.
2. Verhit de olie in een brede pan en leg er een laag ui, paprika en tomaat in. Strooi er wat look en koriander over.
3. Leg de vis erop en bedek met de rest van de groenten en de Spaanse peper.
4. Giet de kokosmelk erover, breng zachtjes aan de kook en laat 20 minuten met deksel sudderen tot de vis gaar is. Roer niet te veel zodat de vis heel blijft.
5. Bestrooi met de rest van de koriander en serveer met witte rijst.

---

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