



Cambodjaanse vis amok

Cambodja's nationale gerecht: milde, romige viscurry met kokosmelk en kruidenpasta, traditioneel gestoomd tot een luchtige mousse.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	20'	4	Vis

Ingrediënten

600 gr witte visfilet (kabeljauw of pangasius), in stukken
30 cl kokosmelk
3 el rode currypasta
1 kl kurkuma
2 teentjes look, fijngehakt
1 ei
2 el vissaus
1 kl rietsuiker
100 gr Chinese kool, fijngesneden

verse koriander

limoen

Bereidingswijze

1. Meng in een kom 20 cl kokosmelk met de currypasta, kurkuma, look, ei, vissaus en suiker tot een glad beslag.
 2. Schep de visstukken er voorzichtig door zodat ze bedekt zijn.
 3. Verdeel de fijngesneden kool over vier hittebestendige kommetjes en schep de vis met de saus erbovenop.
 4. Zet de kommetjes in een stoommandje en stoom 18 minuten boven zacht kokend water tot de vis gaar en de saus gebonden is.
 5. Verwarm de rest van de kokosmelk en lepel er wat over. Werk af met koriander en een partje limoen.
-

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