



Goan viscurry (Goan Fish Curry)

Een pittige, licht zurige viscurry uit Goa met een saus van kokos, tamarinde en warme specerijen. De frisse balans van kokos en zuur maakt hem heerlijk bij witte rijst.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	25'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 600 gr stevige witte visfilet (kabeljauw, pladijs of victoriabaars), in stukken
- 200 ml kokosmelk
- 50 gr geraspte kokos (of extra kokosmelk)
- 1 ui, fijngesneden
- 3 teentjes look
- 1 stukje verse gember (2 cm)
- 2 tomaten, in blokjes
- 1 eetlepel tamarindepasta (of het sap van een halve citroen)
- 1 theelepel kurkuma

1 theelepel komijnpoeder
1 theelepel korianderpoeder
1 theelepel chilipoeder
2 eetlepels plantaardige olie
1 groene chilipeper, in de lengte gehalveerd (optioneel)
Verse koriander, gehakt
Zout naar smaak

Bereidingswijze

1. Wrijf de visstukken in met wat zout en een halve theelepel kurkuma en zet even opzij.
2. Mix de geraspte kokos met de look, gember, komijn, koriander, chilipoeder en een scheutje water tot een gladde pasta.
3. Verhit de olie in een ruime pan en fruit de ui glazig en licht goudbruin.
4. Voeg de gemixte kokospasta toe en bak enkele minuten tot ze geurt en de rauwe smaak verdwenen is.
5. Roer de tomaten en de rest van de kurkuma erdoor en laat een paar minuten pruttelen tot de tomaat zacht wordt.
6. Giet de kokosmelk erbij samen met de tamarindepasta en de gehalveerde groene chili. Breng op smaak met zout.
7. Laat de saus 8 tot 10 minuten zachtjes sudderen tot ze iets indikt; roer af en toe.
8. Leg de visstukken voorzichtig in de saus zodat ze net onderstaan.
9. Laat de vis in 6 tot 8 minuten net gaar worden op een zacht vuur; roer niet te veel zodat de stukken heel blijven.
10. Bestrooi met verse koriander en serveer warm met basmatirijst.