



Goan viscurry

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	25'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

600 gr stevige witte visfilet (kabeljauw of victoriabaars), in gelijke stukken gesneden
200 ml kokosmelk
50 gr geraspte kokos
1 middelgrote ui, fijngesneden
3 teentjes knoflook
1 stukje verse gember van 2 cm, geschild
2 rijpe tomaten, in blokjes
1 el tamarindepasta

1 kl kurkuma
1 kl komijnpoeder
1 kl korianderpoeder
1 kl chilipoeder
2 el plantaardige olie
1 groene chilipeper, in de lengte gehalveerd
een handvol verse koriander, grof gehakt
zout naar smaak

Bereidingswijze

- 1.** Wrijf de visstukken in met een snuf zout en een halve kl kurkuma. Zet opzij terwijl je de saus bereidt.
- 2.** Doe de geraspte kokos, de knoflook, de gember, het komijnpoeder, het korianderpoeder en het chilipoeder in een blender. Voeg een scheutje water toe en mix tot een gladde pasta.
- 3.** Verhit de olie in een ruime, diepe pan op middelhoog vuur. Fruit de ui glazig en lichtgoudbruin, ongeveer 5 minuten.
- 4.** Voeg de kokospasta toe en bak 3 tot 4 minuten al roerend mee, tot de pasta geurt en de rauwe smaak verdwenen is.
- 5.** Roer de tomatenblokjes en de resterende halve kl kurkuma erdoor. Laat 3 tot 4 minuten op matig vuur pruttelen tot de tomaten zacht worden en de olie licht vrijkomt.
- 6.** Giet de kokosmelk erbij en roer de tamarindepasta erdoor. Voeg de gehalveerde groene chilipeper toe en breng op smaak met zout.
- 7.** Laat de saus 8 tot 10 minuten zachtjes sudderen op een laag vuur tot ze licht indikt. Roer af en toe.
- 8.** Leg de visstukken voorzichtig in de saus zodat ze net onderstaan. Dek de pan af met een deksel.
- 9.** Laat de vis op een zacht vuur in 6 tot 8 minuten net gaar worden. Roer zo weinig mogelijk zodat de stukken heel blijven.
- 10.** Proef de saus en breng eventueel bij met zout of een extra scheutje tamarindepasta. Bestrooi met de verse koriander en serveer meteen.

Tip

Gebruik een stevige vissoort die niet uit elkaar valt tijdens het garen, zoals victoriabaars of kabeljauw. Vermijd kwetsbare vissoorten zoals tilapia. Wil je een mildere curry, laat de groene chilipeper dan weg of verwijder de zaadjes voor je hem toevoegt.

Lekker met

Basmatirijst of naan.

Dranktip

Een gekoeld Indiaas bier zoals Kingfisher of een frisse lassi met mango past perfect bij de pittige, zurige smaken van deze curry.

Ontdek meer recepten op kookpot.be