



## Kedgeree (Brits-Indiaas rijstgerecht met vis en ei)

Een hartig ontbijtgerecht uit de Britse koloniale keuken met gekruide rijst, gerookte vis en hardgekookte eieren. Warm, kruidig en verrassend vullend.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	25'	4	Wereldkeuken

### Ingrediënten

300 gr gerookte schelvis of gele koolvis  
250 gr basmatirijst  
4 eieren  
1 ui  
2 el kerriepoeder  
0.5 tl kurkuma

50 gr boter  
500 ml melk  
1 handvol verse peterselie  
1 citroen  
peper en zout

## Bereidingswijze

---

1. Leg de gerookte vis in een pan, giet de melk erover en pocheer de vis zacht in ongeveer 8 minuten. Haal de vis eruit, laat afkoelen en pluk hem in grove stukken zonder graten.
2. Kook de eieren in 8 minuten hard, spoel ze koud, pel ze en snijd elk in vieren.
3. Kook de basmatirijst beetgaar in licht gezouten water en giet af.
4. Snipper de ui en smelt de boter in een ruime pan. Fruit de ui zacht en glazig.
5. Roer het kerriepoeder en de kurkuma door de ui en bak de specerijen kort mee tot ze geuren.
6. Schep de gekookte rijst erdoor en meng goed zodat alle korrels gekleurd raken.
7. Voeg voorzichtig de vis en de gehakte peterselie toe en warm alles zachtjes door zonder de vis te verkrumelen.
8. Breng op smaak met peper, zout en een scheutje citroensap.
9. Verdeel over de borden en werk af met de partjes ei en extra peterselie.

---

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