



Kedgeree (Brits-Indiaas rijstgerecht met vis en ei)

Een hartig gerecht uit de Britse koloniale keuken met gekruide basmatirijst, gerookte schelvis en hardgekookte eieren. Warm, kruidig en verrassend vullend, zowel als ontbijt als als lichte lunch een voltreffer.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	30'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

300 gr gerookte schelvis (zonder vel en graten)
250 gr basmatirijst
4 eieren
1 ui
2 eetlepels kerriepoeder

0,5 theelepel kurkuma
50 gr boter
500 ml volle melk
1 handvol verse bladpeterselie
1 citroen
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Leg de gerookte schelvis in een diepe pan en giet de melk erover. Breng op middelhoog vuur langzaam aan de kook, zet het vuur laag en pocheer de vis gedurende 8 minuten tot hij net gaar is. Haal de vis met een schuimspaan uit de pan, laat even afkoelen en pluk hem in grove stukken. Verwijder eventuele resterende graten. Gooi de pocheervloeistof weg.
- 2.** Kook de eieren in ruim water in 9 minuten hard. Spoel ze onmiddellijk af onder koud water, pel ze en snijd elk ei in vieren.
- 3.** Kook de basmatirijst volgens de verpakking beetgaar in licht gezouten water. Giet af en zet apart.
- 4.** Snipper de ui fijn. Smelt de boter in een ruime, brede pan op middelhoog vuur. Fruit de ui gedurende 5 minuten zacht en glazig zonder te laten kleuren.
- 5.** Roer het kerriepoeder en de kurkuma door de ui en bak de specerijen 1 minuut mee tot ze geurig zijn.
- 6.** Schep de afgekoelde rijst door het uimengsel en roer goed zodat alle korrels een egale gele kleur krijgen. Warm alles 2 minuten door op laag vuur.
- 7.** Hak de peterselie grof. Voeg de visflarden en de gehakte peterselie toe aan de rijst en schep voorzichtig om. Laat 2 minuten zachtjes doorwarmen zonder de vis te verkrumelen.
- 8.** Breng op smaak met peper, zout en een flinke scheut vers citroensap.
- 9.** Verdeel de kedgerree over vier borden. Schik de partjes ei erbovenop en werk af met een extra takje peterselie en eventueel een partje citroen.

Tip

Gebruik bij voorkeur ongezouten gerookte schelvis, want de vis is van nature al vrij zout. Voeg pas extra zout toe nadat je het gerecht hebt geproefd. Restjes kedgereee warm je de volgende dag eenvoudig op in een pan met een scheutje water.

Lekker met

Lekker met een frisse komkommersalade of enkele sneetjes geroosterd brood.

Dranktip

Een lichte Engelse ontbijt thee of een frisse munt thee past perfect bij de kruidige smaken van dit gerecht.

Ontdek meer recepten op kookpot.be