



Cha ca (Vietnamese kurkumavis met dille)

Beroemd gerecht uit Hanoi: witte vis gemarineerd in kurkuma en gebakken met een grote handvol verse dille en lente-ui. Fris en aromatisch.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	15'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

600 gr witte visfilet (bv. kabeljauw of pangasius, in stukken)
2 theelepel kurkuma
2 cm gember (geraspt)
2 eetlepel vissaus
1 bosje verse dille (grof gesneden)
1 bosje lente-ui (in stukken)

50 gr pinda's (grof gehakt)

300 gr rijstvermicelli

1 stuks limoen

3 eetlepel zonnebloemolie

Bereidingswijze

- 1.** Meng de kurkuma, geraspte gember en 1 eetlepel vissaus tot een marinade en wentel de visstukken erin. Laat 20 minuten rusten.
- 2.** Kook de rijstvermicelli volgens de verpakking, spoel koud en laat uitlekken.
- 3.** Verhit de olie in een pan en bak de vis rondom goudbruin en gaar.
- 4.** Voeg op het einde de dille en lente-ui toe en roerbak kort tot ze net slinken.
- 5.** Besprenkel met de rest van de vissaus en een scheut limoensap.
- 6.** Serveer op de vermicelli en werk af met de gehakte pinda's.

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