

Ingrediënten

500 gram kabeljauw
1 theelepel chilipoeder
3 groene chili's
2 grote uien
1 laurierblad
1.1/2 theelepel mosterdpoeder
1/4 theelepel sereh
1/2 theelepel knoflookpoeder
1 theelepel gemberpoeder
1 theelepel geelwortelazijnolie
Eventueel: wat bruine suiker

Tijd: 30-60 min.
Smaak: Pittig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Haaikerrie

Ergens tussen de Malediven en Ceylon, eind 19e eeuw, is dit recept ontstaan. Er komt geen haai aan te pas, maar gewoon kabeljauw of een andere niet-vette vis. Kerrie was naast smaakversteviger ook bedoeld om het voedsel te kunnen bewaren, ten slotte is het dermate sterk dat een bederfsmaak ermee gemaskeerd kan worden. Opletten is dan geboden. Vanwege de combinatie van kruidenpoeders is de kerrie vrij heet; verminder eventueel het aantal chili's.

Bereidingswijze

De schoongemaakte en in plakken gesneden kabeljauw wordt in krap water met 1 eetlepel azijn gara gekookt, waarna ze de de pan verlaat. Meng de geelwortel, gember-, knoflook-, chili- en mosterdpoeder met wat visnat en zalf daarmee de plakken vis in. De gesnipperde uien in 1 eetlepel olie goudgeel bakken. Voeg daar het verkruidelde laurierblad, de sereh en de visbrokken aan toe. Daarna de ontpitte en fijngehakte chili's. In die substantie worden de plakken vis ca. 10 minuten gebakken. Af en toe omkeren. Dreigt de vis aan de pan te bakken, dan wat water erbij. Eenmaal van het vuur af kan er een bescheiden strooisel van bruine suiker over.

Serveertips

Natuurlijk gaat deze kerrieschotel met (gele) rijst gepaard, alsmede een frisse tomatensla, zoete mangochutney, stukken ananas, komkommer in yoghurt e.d. En witte frisdranken om de keel na te blussen.