

Ingrediënten voor 4 personen

500 gram kabeljauwfilet - 2 eetlepels citroensap - 2 uien - 2 teentjes knoflook - 1 theelepel sambal oelek - 2 eetlepels zonnebloemolie - 1 eetlepel roomboter (is niet echt nodig!) - 1 flinke theelepel gemberpoeder (djahe) - 1 flinke theelepel koenjit (geelwortel) - 1 flinke theelepel gemalen koriander (ketoembar) - 2 flinke theelepels kerriepoeder - 1 eetlepel tomatenpuree - 3 eetlepels sweet mango chutney (Pataks bij AH) - 200 ml slagroom - 2 eetlepels gehakte koriander of peterselie

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Aziatisch  
**Smaak:** Pittig  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Ja  
**Vegetarisch:** Nee

## Romige viscurry uit de wok met kabeljauw

Blokjes kabeljauw in een licht zoete, pittige mangosaus. Een geweldige combinatie. Snel klaar en heel erg lekker. Weer eens een andere manier om vis te bereiden.

### Hulpmiddelen

Wok of grote koekenpan

### Vorbereiding

Kabeljauw in blokjes snijden en besprenkelen met citroensap. Uien en knoflook pellen en heel fijn snijden.

### Bereidingswijze

In pan olie verhitten en hierin de blokjes vis plm. 2 minuten bakken. Vis met schuimspaan voorzichtig uit de pan nemen en apart houden. In restant vet fijngesneden ui, knoflook en sambal oelek 2 minuten al roerend bakken. Tomatenpuree toevoegen en even meebakken (zo verdwijnt de zure smaak van de tomatenpuree). Gemberpoeder, koenjit, koriander en kerriepoeder toevoegen en 1 minuut al roerend meebakken. Mango chutney en slagroom erdoor roeren en aan de kook brengen. 1 minuut zachtjes laten koken. Eventueel boter erdoor roeren (dat maakt de smaak wel heel erg zacht en lekker!) Vlak voor het opdienen de visblokjes erdoor doen en even mee verwarmen. Proeven en eventueel op smaak maken met wat zout.

### Serveertips

Lekker met rijst. Ook aardappelpuree zal er lekker bij zijn. Sperziebonen, doperwtjes of worteltjes met gember of een lekkere salade erbij en je hebt weer heerlijk gegeten.

