

## Ingrediënten voor 4 personen

1 zak tilapiafilet bevroren 600 gram  
3 grote uien middelfijn gesneden in halve ringen  
olie om te wokken  
1 middelfijn gesneden paprika (kastanje)  
champignons 500 gram  
2 pakjes/blikken kokosmelk  
2 bouillonblokjes (tuinkruiden)  
bloem peper naar smaak  
Kerrie 1/4 tot 1/2 theelepel  
Kurkuma 1/4 tot 1/2 theelepel  
1 eetlepel pindakaas

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Aziatisch  
**Smaak:** Hartig  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Ja  
**Vegetarisch:** Nee



## Viscurry

Makkelijk te bereiden viscurry volgens familierecept.

### Hulpmiddelen

Wok of braadpan

### Vorbereiding

De vis, in bevroren toestand, in stukken snijden van 2-3 x 2-3 cm. De uien in middelfijne, halve ringen snijden. De champignons en de paprika snijden.

### Bereidingswijze

Bak in een wok, in een laagje olie, de uien. Wanneer de uien beginnen te kleuren gaat de paprika er bij. Wanneer de uien goudbruin zijn haal je het geheel uit de pan en zet het apart. De visblokjes met bloem en peper bestrooien. Steeds laagje bij laagje en dan het geheel nog even met de handen mengen. Doe nog wat extra olie in de wok. Als de olie heet genoeg is kan de vis erin. De vis wordt om en gebakken tot er geen rauwe vis meer is te zien. Blus de vis af met de kokosmelk en de 2 bouillonblokjes die in een beker heet water zijn opgelost. Vervolgens gaan de kerrie, kurkuma, gebakken uien en champignons erbij. Als het gerecht kookt zet het gas dan lager en laat het onder af en toe roeren nog een kwartiertje pruttelen. Op het laatst gaat de eetlepel pindakaas er bij om het geheel nog iets te binden en voor de curry smaak.

### Serveertips

Lekker met rijst.