

Ingrediënten voor 4 personen

40 cl kokosmelk  
Zwarte peper 2  
aubergines 1 afgestreken  
eetlepel blonde kandisuiker 600  
g filets van vis met vast vlees  
(zeeduivel, roodbaars,  
pangasius, enz.) 2 eetlepels fish  
sauce 2 eetlepels gehakte  
koriander 1/2 koffielepel gemalen  
gember 1 teentje knoflook 3  
eetlepels arachideolie 1/2 limoen,  
geperst 1 takje verse tijm 4  
tomaten 1 ui 10 dl water 2  
eetlepels zachte kerrie zout

**Tijd:** 30-60 min.

**Keuken:** Aziatisch

**Gang:** Hoofdgerecht

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee



## Curry van vis met groenten

Makkelijke en zeer lekkere curry van fileervis

### Bereidingswijze

-Snij de tomaten bovenaan kruisvormig in. Dompel ze 1 min. in kokend water, hou ze dan even onder koud stromend water en pel ze. Snij ze in vier. Haal er de pitten uit en snij het vruchtvlees in grote blokjes.

-Doe de olie in een grote, diepe pan en voeg de gehakte ui toe, de in blokjes gesneden aubergines, het geperste knoflookteentje en de tomaten. -Bak ze 10 min. op vrij hoog vuur onder voortdurend roeren.

-Doe er de kerrie en de gember bij, roer 1 min., voeg dan de kokosmelk en het water toe. Evenals de suiker, het limoensap en de fish sauce. -Laat 5 min. op zacht vuur sudderen. Breng op smaak met peper en zout. -Snij de vis in stukken en leg ze op de groenten. Dek af en laat 5 min. sudderen. -Bestrooi met koriander en serveer heel warm met naanbrood en/of basmatirijst.