



Hoofdgerechten

Gepocheerde zalm in currysaus met paprika

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 zalm (filets)
2 stengels citroengras (fijngesneden)
200 gram sluimererwten (in reepjes)
handvol korianderblaadjes
1 rode paprika (in reepjes)
1 rode peper (in ringen)
1/2 limoen (het sap)
4 eetlepels rode currypasta
800 milliliters kokosmelk
1 theelepel vissaus
arachideolie
peper
zout

Bereidingswijze

Roerbak het citroengras met de paprika, sluimererwten en rode peper in arachideolie 4 minuten. Voeg de currypasta toe en roerbak nog 1 minuut.

Giet er de kokosmelk bij en breng aan de kook. Laat 2 minuten pruttelen. Breng op smaak met het limoensap, vissaus, peper en zout. Leg er de zalmfilets op, dek af en laat nog eens 3 minuten sudderen.

Schep de curry in borden en werk af met de koriander.

Tip:

Lekker met jasmijnrijst.

