



Hoofdgerechten

Pikante viscurry met puree

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Voor de pikante viscurry

4 zalm (filets)
1 rode paprika (in blokjes)
1 lookteentje (geperst)
2 limoenen (het sap)
1 ui (fijngesnipperd)
3 eetlepels rode currypasta
200 milliliter kokosmelk
400 milliliter visfond
1 handvol koriander (takjes)
1 theelepel gember

Voor de aardappelpuree

800 gram aardappelen (puree)
1 scheutje melk
1 klontje boter
peper
zout

Bereidingswijze

Schil de aardappelen, halveer ze en kook ze gaar in licht gezouten water. Giet de aardappelen af. Pureer ze samen met de melk en een klont boter. Kruid met peper en zout.

Verhit wat vetstof in een pan en bak de zalmfilets langs beide kanten 1 minuut. Haal de zalm uit de pan en leg opzij.

Verhit opnieuw wat vetstof in de pan en stoof de ui, knoflook, gember en blokjes paprika enkele minuten. Voeg nu ook de rode curry pasta toe en bak nog 1 minuut verder.

Giet de kokosmelk en visfond bij de ingrediënten en laat 15 minuten inkoken. Pers 1 limoen en voeg het sap toe aan de saus, samen met de zalmfilets. Laat het geheel nog 2 minuten verder pruttelen op een zacht vuurtje.

Verdeel de puree over de bodem van de ovenschotel en werk af met de pikante viscurry. Plaats de ovenschotel gedurende 10 minuten in het midden van de oven.

Serveer met een schijfje limoen en verse koriander.

Keukenbenodigdheden

Oven

