



VISCURRY MET SUGAR SNAPS

INGREDIENTEN

- 2 eetlepels neutrale olie
- 2 tenen knoflook
- 1 eetlepel verse gember
- 1 eetlepel groene peper
- 1 - 1 ½ eetlepel kerriepoeder
- 400 ml kokosmelk
- 150 gram sugar snaps
- 3 bosuien
- 250 gram pangasius filet

UITLEG

Hak de knoflook fijn. Rasp de gember en de groene peper.

Verwarm de olie in een hapjespan en fruit de knoflook, groene peper, gember en kerriepoeder zachtjes 1 - 2 minuten.

Schenk de kokosmelk erbij, breng al roerend aan de kook en laat 2 - 3 minuten zachtjes pruttelen.

Halveer de sugar snaps. Snijd de bosui in stukken van 3 cm.

Meng de peultjes en bosui door de curry en leg de stukken vis ertussen.

Verwarm de curry afgedekt 3 - 4 minuten tot de vis en sugar snaps gaar zijn.

Serveer met rijst en paprikasalade. Bestrooi met wat gemalen peper.

HOOFDGERECHT

4 PERSONEN

TIJD: 15 MINUTEN

ZIE MEER OP:

LA
COMIDA
Deliciosa

