



Koreaanse kabeljauwcurry

2 PERSONEN

⌚ 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  375 g kabeljauwfilets (in blokjes)
-  1½ el citroensap
-  1 bosje radijsje
-  1½ el arachide- of zonnebloemolie
-  1 sjalot, gesnipperd
-  2 teentjes knoflook, fijngehakt
-  1½ el sojasaus
-  5 el visbouillon
-  ½ rode of groene peper, in stukjes, zonder zaadjes
-  1 el gembersnippers op siroop, gehakt
-  1½ lente-/bosuitje, in schuine stukken

ZO MAAK JE HET:

1. Besprenkel de kabeljauw met het citroensap en bestrooi met zout.
2. Haal het loof van de radijs en houd apart.
3. Snijd de radijsjes in dunne plakjes.
4. Verhit de olie en bak hierin de vis circa 2 minuten.
5. Schep uit de pan.
6. Fruit de sjalotjes en knoflook 2-3 minuten in het bakvet.
7. Voeg de sojasaus, bouillon, rode peper, gembersnippers en radijs toe.
8. Verwarm en stoof zachtjes 3-4 minuten.
9. Voeg de vis en de bosui toe en warm deze even mee.
10. Bestrooi de curry met een beetje van het gehakte radijsblad.

TIP 1: Lekker met puntjes pitabrood.

TIP 2: Serveer bij dit recept extra groente zoals doperwten, tuinbonen of broccoli.

TIP 3: Vervang de kabeljauw door zalmfilet.

TIP 4: Voeg mangochutney toe in plaats van gembersnippers.

BRON: boodschappen.nl

