Rode viscurry

Bereidingstijd
< 30 min

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

2 builtjes rijst
1 eetlepel arachideolie
4 kabeljauwfilets (in stukjes)
1 potje rode currypasta
1 blik kokosmelk
1 zakje sojascheuten
1 pak peultjes
1 bosje koriander
1 limoen (sap)
1 spaans pepertje (fijngesneden)

Bereidingswijze

1. **Breng een ruime hoeveelheid water aan de kook. Doe de rijstbuiltjes in het water en zorg dat ze helemaal ondergedompeld zijn. Laat de rijst koken volgens de instructies op de verpakking (meestal tussen 10 en 12 minuten). Haal de builtjes uit het water en laat uitlekken.**

2. **Verhit de arachideolie in de wok of in een grote braadpan met antiaanbaklaag. Bak de stukjes vis kort aan en schep ze uit de pan. Voeg de currypasta toe en roer goed. Laat even aanbakken. Voeg nu de kokosmelk, de sojascheuten en de peultjes toe. Laat aan de kook komen en laat enkele minuten pruttelen. Voeg de vis toe en laat nog even doorwarmen.**

3. **Knip de builtjes open en serveer de rijst met de curry.**

4. **Werk af met koriander, limoensap en het pepertje.**