



Curry au poisson



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

400 grammes de poisson blanc
2 tomates
1 carotte
1 tige de céleri (vert)
1 poivron rouge (petit)
1 oignon (petit)
1 botte de coriandre
1 cuillère à café garam masala
2 cuillères à café de curcuma en poudre
1 boîte de lait de coco
1 tiret d'huile d'olive

Méthode de préparation

- 1.** Pel de ui en snij in ringen.
- 2.** Schil de wortel en snij in plakjes
- 3.** Was de selder en snij in stukjes.
- 4.** Verwijder de zaadlijst uit de paprika en snij in stukken.
- 5.** Verhit de olijfolie en stoof de ui glazig.
- 6.** Voeg de groenten toe en laat op een zacht vuur stoven.
- 7.** Snij de gewassen tomaten in kleine stukjes en voeg ze toe.
- 8.** Giet de kokosmelk bij het mengsel.
- 9.** Voeg de kurkuma en de garam masala toe.



- 10.** Snij de vis in stukken en voeg deze toe aan de bereiding. Laat zachtjes pruttelen tot de groenten en de vis gaar zijn.
- 11.** Werk af met de koriander
- 12.** Serveer met rijst.