



# Viscurry



**Bereidingstijd**

30 min tot 1u



**Moeilijkheidsgraad**

Gemiddeld



## Ingrediënten

400 gram witte vis  
2 tomaten  
1 wortel  
1 stengel selder (groen)  
1 rode paprika (klein)  
1 ui (klein)  
1 bussel koriander  
1 koffielepel garam masala  
2 koffielepels kurkumapoeder  
1 blik kokosmelk  
1 scheutje olijfolie

## Bereidingswijze

- 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.