THAISE VISCURRY MET GROENE ASPERGES, VENKEL EN PAPRIKA



Eetmoment: Diner
Behoefte: Makkelijk, Gezond
Soort: Vis

Door de geuren die vrij komen bij het maken van dit Thaise gerecht, waan je jezelf bijna op Thailand midden in de drukke straatjes met heerlijk eten. Dit is een smaakvol, umami gerecht wat ook nog eens redelijk eenvoudig om te maken is. Serveer dit op tafel en je tafelgasten zullen onder de indruk zijn. Voeg naar smaak de groente toe die jij wilt, alles kan! Daarnaast is dit gerecht ideaal om van te voren te maken. Klinkt goed toch? Bij dit smaakvolle, bombastisch gerecht, is een heerlijke frisse, witte wijn lekker. En die staat wederom bij ons in de winkel!

Benodigdheden voor 3-4 personen

- 600 gr. kabeljauw
- 1 rode paprika
- 1 venkelknol
- 200 gr. gele en paarse wortelen
- 1 bosje groene asperges
- 2 grote sjalotten
- 5 tenen knoflook
- 2 el. gember fijn geraspt
- 1 - 2 chilipepers (afhankelijk van hoe pittig je het wilt)
- 2 el. vissaus
- 2 tl. gemalen kurkuma
- 2 el. groene curry pasta
- citroengras, fijngesneden
- benen
- ml. vis- of kippenbouillon

- 400 ml. kokosmelk
- Zout en peper naar smaak

Bereiding

1) Snijd de kabeljauw in grote stukken en dep de vis helemaal droog. Bestrooi de stukken vis met wat peper, zout, limoenrasp en sap van een halve limoen. Zet deze vervolgens apart.

2) Zorg ervoor dat je eerst alle groentes fijn snijdt. Hierdoor kun je straks gemakkelijker koken. Snijd dus de venkelknol, wortel en paprika in middel-kleine stukken. Snijd de sjalotten, knoflook, citroengras en rode peper fijn. Kneus de citroengras nog wel even extra, voordat je hem fijn snijdt. Zo komen de smaken er beter uit. Als laatste snijd je de asperges in stukjes van 2 a 3 cm lang.

3) In een grote stoof- of hapjes pan verwarm je 3 el. olijfolie (of vervang dit voor kokosolie). Voeg de sjalotjes eraan toe en fruit deze, totdat ze mooi licht goudbruin zijn voor zo'n 3 minuten. Voeg vervolgens de knoflook, peper en limoengras eraan toe en fruit ook dit in totaal 3 minuten. Zet vervolgens het vuur zachtjes en voeg de gember en de kurkuma toe en roer dit voor 1 minuut goed om. Voeg vervolgens de groene curry pasta eraan toe en fruit deze.

4) Nu kan het bouillon, rasp van een hele limoen, wortels, paprika en venkel erbij. Doe de deksel op de pan en kook alles zachtjes voor zo'n 5 minuten, totdat de wortels beetgaar zijn.

5) Zodra de groente beetgaar zijn, voeg je de kokosmelk, vissaus en het sap van een halve limoen erbij. Roer goed door en laat dit zachtjes doorkoken. Nu is het moment op te gaan proeven en eventueel naar smaak extra dingen er aan toe te voegen. Wil je meer hitte? Voeg dan nog wat groene curry pasta toe. Wil je meer een zoutige smaak? Voeg dan wat meer vissaus eraan toe. De viscurry mag wel wat robuust van smaak zijn. De zachte vis en de rijst trekken de smaak wel iets wat naar beneden.

6) Voeg vervolgens de vis en de groene asperges eraan toe en kook dit mee voor zo'n 2 a 3 minuten.

7) Serveer dit met een portie Basmati rijst en doe er wat koriander over heen. Leg wat extra limoenpartjes erbij, mocht iemand dit graag nog willen toevoegen. Heerlijk!

8) Eetsmakelijk!

Dit recept is samengesteld door **De Bigondier**. Belang bij goed bijpassende wijn? The Ned Pinot Grigio (https://www.debigondier.nl/products/the-ned-pinot-grigio?_pos=1&_psq=the+ned&_ss=e&_v=1.0) is een hele lekkere wijn bij Aziatische gerechten.

HULP NODIG OF VRAGEN?

Dit recept is samengesteld door De Bigondier. Stel je vragen of volg hem via:
Facebook (https://www.facebook.com/pg/debigondier)
Instagram (https://www.instagram.com/debigondier)

Bestel je ingrediënten online op https://degroentemannen.versbesteld.nl.