

DINNERLY



Fit+ Pittige rode curry met koolvis met paprika en paksoi op jasmijnrijst



ca. 30min



2 personen

Curry's zijn altijd een goed idee! Vandaag maken we onze scherpe rode curry niet met kip of tofu, maar met gemarineerde koolvis. Hij wordt heerlijk mals en past perfect bij de volle smaken van kokosmelk en currypasta en de knapperige groenten. Natuurlijk serveren we het geheel op luchtige rijst.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 150g jasmijnrijst
- 1 rode paprika
- 1 rode ui
- 1x babypaksoi
- 1 pakje rode currypasta
- 200ml kokosmelk
- 1x koolvisstukjes in citroenmarinade ⁴

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- kleine kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan of wok met deksel
- maatbeker
- zeef

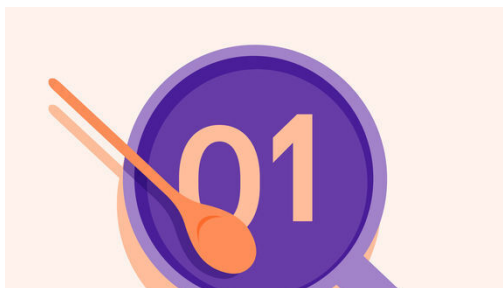
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

vis (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 657kcal, vet 30.4g, koolhydraten 73.8g, eiwit 19.4g



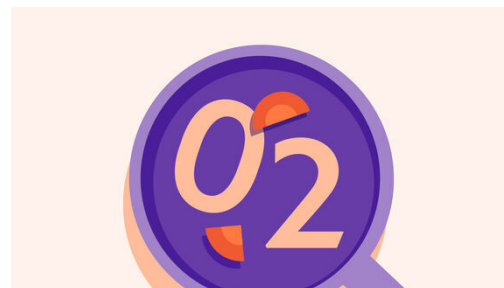
1. Rijst koken

Breng 300ml licht gezouten water aan de kook in een kleine kookpan. Was de **rijst** grondig in een zeef. Voeg toe aan het kokende water en breng opnieuw aan de kook. Zet het vuur helemaal laag, leg een deksel op de pan en kook 10-12min tot de **rijst** gaar is en het water opgezogen heeft. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten.



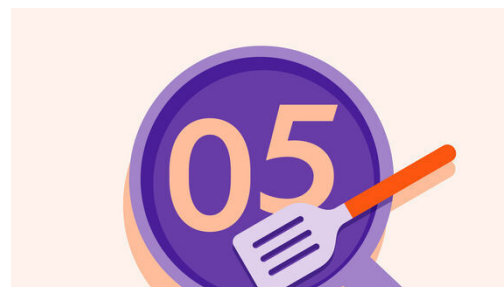
4. Curry koken

Giet de **kokosmelk** en 150ml water erbij en laat de **curry** ca. 3min zachtjes koken. Breng op smaak met 1tl azijn, een snuf suiker, peper en zout.



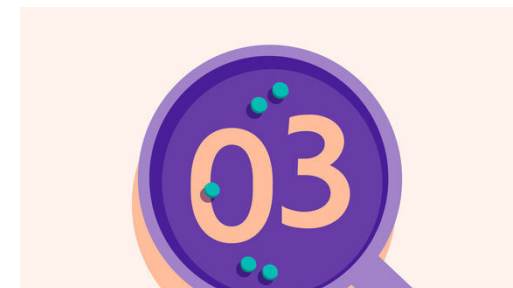
2. Groente snijden

Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snij het vruchtvlees in repen van ca. 1cm breed. Pel en halveer de **ui** en snij 'm in dunne repen. Snij de **paksoi** in de lengte in vieren, snij het **witte deel** in dunne repen en het **groene deel** in stukken van ca. 2cm. Pel 1 teen knoflook en snij fijn.



5. Vis garen

Voeg de **groene paksoi** en de **vis** toe, leg een deksel op de pan en laat de **curry** nog 3-4min zachtjes koken, tot de **vis** gaar is. Verdeel de **rijst** over borden en serveer de **curry met koolvis** erop.



3. Groente bakken

Verhit een middelgrote koekenpan of wok met 1el plantaardige olie op middelhoog vuur en bak de **ui** en knoflook 2-3min. Zet het vuur iets hoger, voeg de **helft van de currypasta** (of meer naar smaak), de **witte paksoi** en de **paprika** toe en bak nog 2-3min.



6. Krokante vis

Als je tijd en zin hebt kun je de visstukjes ook eerst in een aparte pan op hoog vuur aanbakken, voordat je ze aan de curry toevoegt. Zo worden ze van buiten een beetje krokant en van binnen heerlijk mals.