



Vietnamese kurkuma-kabeljauw

met zoetzure sperziebonen-noedelsalade



ca. 25min



2 personen

Wel eens van Chả Cá Thăng Long gehoord? Dit visgerecht uit Hanoi wordt traditioneel op spectaculaire wijze aan tafel bereid. In het legendarische restaurant waar het ontstond, kun je zelfs niets anders krijgen. Zeker een keer het proberen waard, maar ondertussen zal onze moderne interpretatie je zeker niet teleurstellen.

Wat je van ons krijgt

- 1 stukje verse gember
- 1 stukje verse kurkuma
- 25g verse kruidenmix: dille, koriander & munt
- 1 zakje vissaus ⁴
- 1x kibbeling ⁴
- 1x sperziebonen
- 1 wortel
- 100g noedels
- 1 bosui
- 1 limoen
- 1 zakje pinda's ⁵

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- waterkoker
- middelgrote kookpan
- zeef
- grote koekenpan
- vergiet

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

Allergenen

vis (4), pinda's (5). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 543kcal, vet 17.0g, koolhydraten 65.3g, eiwit 31.1g



1. Vis marineren

Breng ruim water in een waterkoker aan de kook. Schil en hak of rasp de **gember** en **kurkuma** fijn. Hak de **dille** zonder harde stelen fijn. Meng in een grote kom **1el vissaus** met **1/4tl kurkuma**, de **helft van de gember** en 1/4tl suiker. Roer tot de suiker is opgelost en voeg dan de **stukjes vis** toe. Schep om en laat marineren tot stap 6.



4. Salade mengen

Hak de **bosui** grof. Hak de **muntblaadjes** en de **koriander** (zonder hardere steeltjes) grof. Meng de **noedels** met de **gekookte groenten**, de **bosui**, **munt** en de **helft van de dille**.



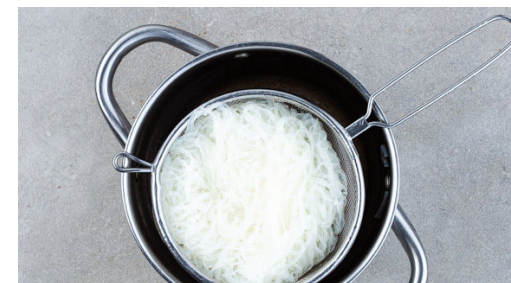
2. Sperziebonen koken

Dop de **sperziebonen** en snijd ze doormidden. Schil evt. de **wortel** en snijd hem in dunne schijfjes. Doe het gekookte water met 1/2tl zout in een middelgrote kookpan. Breng het water opnieuw aan de kook. Voeg de **sperziebonen** en **wortel** toe en kook ze in 6-8min beetgaar.



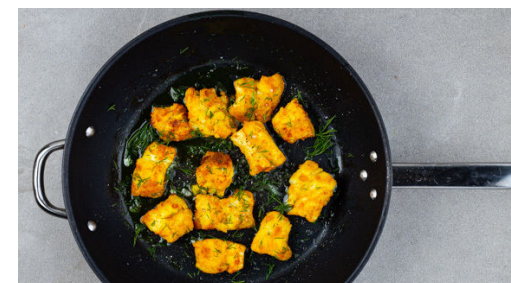
5. Dressing maken

Snijd een **limoenhelft** in partjes en pers de **ander** boven een kommetje uit. Roer de **rest van de vissaus** en de **gember**, 2el water en 1/2el suiker door het **limoensap**. Roer tot de suiker is opgelost.



3. Noedels wellen

Schep de **groenten** met een schuimspaan uit de pan en laat in een vergiet uitstomen. Zet het vuur uit en roer de **noedels** door het hete water. Laat 3-4min wellen en giet dan af.



6. Vis bakken

Verhit 1el olie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Bak de **visstukjes** 1-2min per kant tot ze gaar zijn. Schep halverwege de **rest van de dille** er voorzichtig door. Roer de **dressing** door de **noedelsalade** en breng die op smaak met peper en zout. Serveer de **noedelsalade** met de **vis**. Bestrooi met de **koriander** en **pinda's**, geef de **limoenpartjes** erbij.