



Gele viscurry

met aardappels en mandarijn



ca. 25min



2 personen

Vandaag maak je een makkelijk en smakelijk recept dat karakteristiek is voor onze chef Matthias. Je bakt de paprika, ui en wortel en vervolgens tover je met gele currypasta en romige kokosmelk alles om in een overheerlijke curry. De gekookte aardappels en verse stukjes vis zorgen ervoor dat je verzadigd en wel van tafel gaat. Om het feest af te maken hebben we ook een sappig mandarijntje toegevoegd. Bijzonder en fris!

Wat je van ons krijgt

- 500g vastkokende aardappels
- 1x kibbeling ⁴
- 1 wortel
- 1 rode paprika
- 1 ui
- 10g verse koriander
- 1 pakje gele currypasta
- 1 pakje kokosmelk
- 1 mandarijn

Wat je thuis nodig hebt

- bloem ¹
- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- dunschiller
- middelgrote kookpan
- maatbeker
- grote kookpan
- vergiet

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

Allergenen

gluten (1), vis (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 637kcal, vet 31.9g, koolhydraten 49.6g, eiwit 31.2g



1. Aardappels snijden

Breng ruim gezouten water in een middelgrote kookpan aan de kook. Schil de **helft van de aardappels** en snijd ze blokjes. Laat evt. de **visblokjes** in de verpakking in een waterbadje ontdooien. Gebruik meer **aardappels** bij grote trek of bewaar ze (ongeschild) voor een ander recept.



4. Curry maken

Verhit 1-2el olie in een grote kookpan op middelhoog vuur. Voeg de wortel, ui en paprika met de **koriandersteeltjes** toe en bak ze 3-4min. Voeg dan 2el bloem en de **helft van de currypasta** toe en roer door. Voeg dan de kokosmelk en 150ml warm water toe. Breng aan de kook en laat de curry ca. 10min op matig vuur pruttelen. Voeg naar smaak **meer currypasta** toe.



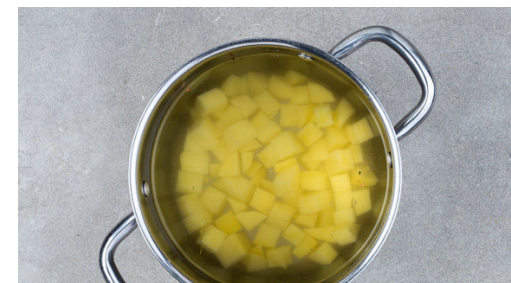
2. Groenten snijden

Schil de wortel, snijd hem in de lengte doormidden en dan schuin in plakjes. Verwijder de kern en snijd de **paprika** in repen. Halveer, pel en snijd de **ui** in brede, halve ringen. Pluk de **korianderblaadjes** en hak de **steeltjes** fijn.



5. Mandarijn snijden

Pel de **mandarijn** en snijd de **partjes** in stukjes.



3. Aardappels koken

Voeg de **aardappels** toe zodra het water kookt en kook ze in 10-12min gaar, tot ze makkelijk in te prikken zijn. Giet de **aardappels** in een vergiet af en laat ze zo uitstomen.



6. Vis toevoegen

Voeg de **visblokjes** en **gekookte aardappels** aan de **curry** toe. Roer door en kook 3-5min op laag vuur tot de **vis** gaar is. Proef en breng de **curry** op smaak met peper en evt. zout. Verdeel de curry over de kommen en garneer met de stukjes mandarijn en korianderblaadjes.