

## Viscurry uit India

Aantal personen: 4

400 gr visfilet, bijvoorbeeld tilapia- of pangasiusfilet  
1/2 eetlepel citroensap  
2 rode uien  
2 courgettes  
500 gram sperziebonen  
4 paprika's  
2 teentjes knoflook  
2 gedroogde rode pepers  
1/2 eetlepel gemalen koriander (ketoembar)  
1/2 theelepel gemalen komijn (djinten)  
1/2 theelepel gemalen kurkuma (koenjit)  
stukje gemberwortel (2 cm)  
1/2 groene peper  
1 eetlepels korianderblaadjes  
1/2 eetlepel tamarindepasta  
1/2 theelepel zout  
1/2 theelepel zoetstof

Snijd de filets in flinke stukken. Was de groenten en snij de paprika's en de courgettes in kleine blokjes. Snij de sperziebonen in stukjes van ongeveer 2.5 centimeter lang. Zet apart.

Leg de kip in een kom en besprenkel de stukken met het citroensap.

Pureer 1/2 ui, de knoflook, de rode pepers, de gemalen koriander, de komijn en de kurkuma in een keukenmachine zo fijn mogelijk.

Snijd de overige ui in dunne ringen.

Schil de gemberwortel en snijd hem dan in heel dunne plakjes.

Snijd de groene peper in ringetjes.

Hak de korianderblaadjes fijn.

Verhit de pan coating in een wok en fruit de uienringen en de plakjes gember hierin.

Voeg het gepureerde kruidenmengsel toe en fruit dit licht aan.

Doe de groene peper en de gehakte korianderblaadjes erbij, schep even om en voeg dan 250 milliliter heet water toe.

Breng dit aan de kook en voeg dan de tamarindepasta, het zout, en de zoetstof toe.

Leg de stukken vis en de groenten in de saus en laat dit op niet te hoog vuur in ± 10 minuten gaar worden.

Proef de saus en voeg zo nodig nog wat zout toe.

Serveer met rijst en geroerbakte spinazie met knoflook.