

# Vis curry

## Ingrediënten

300 gr. basmati-rijst  
1 ui  
1 struik paksoy  
1 potje indiase milde currypasta  
400 ml.kokosmelk  
500 gram kabeljauwfilet  
1 limoen

## Bereidingswijze

De rijst ca. 8 minuten koken in water met een (vis)bouillontablet.

Intussen de ui snipperen, de paksoy in repen snijden (blad en witte stelen), de vis in blokjes snijden.

De ui fruiten in 2 eetl. olie. Dan de paksoy toevoegen en 3 minuten meebakken. 2 eetlepels curry erdoor roeren en nog even meebakken. De kokosmelk erbij doen en even aan de kook brengen. Dan het vuur laag zetten en de visblokjes voorzichtig erdoor roeren. Met het deksel op de pan nog 10 minuten laten sudderen.

Intussen de rijst afgieten en 10 minuten laten nastomen.

De limoen in partjes snijden.

De rijst in 4 kommen scheppen en de curry erover verdelen. De partjes limoen erbij serveren.

## Bijzonderheden

Het oorspronkelijke recept stond aan de achterkant van de NOVIB-kalender en is erg lekker en eenvoudig klaar te maken. Bereidingstijd ca. 20 minuten.