

# VISCURRY

## Benodigdheden

1kg witvisfilet  
2 el vissaus  
3 uien  
4 tenen knoflook  
2 tl gemberwortel geraspt  
2 tl kurkuma (geelwortel)  
1 rode chilipeper  
zout  
olie  
korianderblaadjes

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie <http://www.kwbreet.be>



## Bereidingswijze

De vis in blokjes snijden, in een schaal leggen en de vissaus erover gieten.

Ui, knoflook, gember, kurkuma, chilipeper en zout in de keukenmachine tot een gladde pasta mengen.

De pasta in de olie fruiten tot dat deze goudbruin gekleurd is.

De vis door de pasta mengen en ongeveer 5 minuten stoven, eventueel wat water toevoegen. Koriander erover strooien.

Deze viscurry kan ook als hoofdgerecht gegeten worden met kokosrijst en een frisse salade.