

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

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>



#### ♦ VISCURRY

Voor 4-5 personen

"Sinds het begin van hun beschaving, 2500 jaar geleden, hebben de Srilankanen handelscontacten gehad met Indiërs, Arabieren, Chinezen, Moren en Maleisiërs. Ook de kolonisten uit Portugal, Nederland en Groot-Brittannië hebben hun stempel gezet. Draden van al deze culturen zijn onlosmakelijk ingeweven in de schering en inslag van het wandkleed dat het erfgoed van Sri Lanka is." (*Nalin Wijesekera, Colombo, Sri Lanka*)

De Portugezen, de Hollanders en de Britten waren in het bijzonder geïnteresseerd in de kaneel die op Sri Lanka te halen was. In dit recept komen we andere Singalese smaken tegen, zoals tamarinde en citroengras, in een subtiele curry met een dunne consistentie. De delicate geuren en smaken komen het best tot hun recht als u het gerecht serveert met gewone gekookte rijst.

#### Ingrediënten

- 1 eetlepel tamarinde- of limoensap
- 1 eetlepel kerriepoeder
- 1 stengel citroengras, gekneusd of fijngehakt of 2 eetlepels gedroogd citroengras, geweld
- 5 kerrieblaadjes
- $\frac{1}{2}$  theelepel chilipoeder
- 1 groene chilipeper, van de zaden ontdaan en fijngehakt
- $\frac{1}{2}$  theelepel gemalen fenegriek
- 1 ui, fijngehakt
- 2 tomaten, fijngehakt
- 350 ml kokosmelk
- zout naar smaak
- 500 g makreel, gefileerd en in stukjes gesneden

#### Werkwijze

1. Doe alles, behalve de makreel, in een pan en breng het geheel aan de kook. Neem vervolgens de pan van de warmtebron.
2. Schep de stukjes makreel door de saus. Zet de pan weer terug op een zeer lage warmtebron en laat alles 20 tot 25 minuten doorkoken.