

KABELJAUWHAASJE MET THAISE KOKOSSAUS

Benodigheden (8 personen)

- 8 kabeljauwhaasjes (of andere visfilets)
- 8 pastinaken
- melk
- mengeling van 5 pepers

saus

- 2 blikken kokosmelk
- 2 spl vissaus
- 4 teentjes look
- 4 sjalotten
- gemberwortel (4cm)
- 1 Thais pepertje
- 6 kaffirblaadjes (limoen)
- 2 stengels citroengras
- verse koriander
- curry pasta en/of mespuntje curry
- sap van ½ limoen en 2 mespunten bloem

Bereidingswijze

puree

- pastinaak schillen en in grove stukken snijden
- stukken in een kookpot doen en er melk bijdoen tot deze onderstaan
- kruiden met pepermengeling en zout en gaar koken
- pastinaak door een zeef gieten, kookvocht bewaren
- puree maken: klontje boter en wat kookvocht toevoegen aan de pastinaken en mixen

kokossaus

- gember en look fijnhakken (in de keukenrobot)
- citroengras en kaffirblaadjes fijnsnijden
- sjalotten in fijne rondjes snijden
- gember-lookmengsel en sjalotten aanstoven in wat olijfolie
- citroengras, pepertje (in twee geneden), curry en mespuntjes bloem toevoegen
- vervolgens de vissaus, kokosmelk, kaffirblaadjes en enkele stengels koriander toevoegen
- de saus op een klein vuur laten inkoken (ongeveer 20 min)
- saus zeven en op smaak brengen, juist voor het opdienen een beetje limoensap eronder roeren

- kabeljauwfilets kruiden met peper en zout, door de bloem halen en bakken in olijfolie
- op een bord naast de puree de filets leggen en napperen met de saus en eindigen met vb een takje Dille



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

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>

