

Thaise groene curry met vis

Ingrediënten voor 2 personen

- 400 gram Oosterse wokgroenten
- 250 gram taugé
- 300 gram pangasiusfilet
- 200 ml kokosmelk, (Fair Trade)
- 10 gram basilicum, de blaadjes
- 2 eetlepels groene curry
- 2 eetlepels vissaus
- 1/2 limoen, het sap
- 1 eetlepel kokosolie

Kokosmelk moet je eerst goed schudden zodat alle harde stukken kokos weer goed oplossen in het vocht.

Snijd vervolgens de pangasiusfilet in stukken.

Doe wat kokosolie in een wok samen met de 2 eetlepels groene curry. Verhit deze kort.

Voeg vervolgens de stukken pangasiusfilet toe en roerbak deze ongeveer een minuut.

Doe er de 400 gram Oosterse wokgroenten bij. Roer alles nogmaals door elkaar en roerbak dit nog 1-2 minuten.

Voeg de 2 eetlepels vissaus, het sap van een halve limoen en de 200 ml kokosmelk toe.

Schud het geheel goed door elkaar en laat het gerecht op temperatuur komen.

Voeg kort voor het opdienen de 250 gram taugé en de 10 gram basilicum blaadjes toe. Even goed door elkaar schudden en klaar is het.

De taugé expres heel laat, op die manier blijft het lekker knapperig.