Caribische viscurry

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Gaartijd	32 Mins
Porties	2
Apparaat	Combair-Steam SE vanaf 2015

Rijst en vis

300 g basmatirijst

400 ml water

1 tl zout

De basmatirijst, het water en het zout in de porseleinen vorm ⅓ GN doen. De vorm op het rooster op niveau 1 in de koude gaarruimte plaatsen. Stomen.

Steaming 100 °C gedurende 20 Mins

350 g vis, bijv. skrei

2 el olijfolie

1 tl currypasta

1 knoflookteen

De knoflook persen. De vis met de olie, de currypasta en de knoflook marineren en in de porseleinen vorm ½ GN doen. De vorm op de geperforeerde gaarplaat plaatsen en op niveau 3 in de hete gaarruimte schuiven. Verder stomen.

Add ingredients

Steaming 100 °C gedurende 12 Mins

Curry

1 mango

1 bosui

2 cm gember

3 el currypasta

500 ml kokosmelk

100 g tomaten, gehakt, alternatief: gepelde tomaten

De mango schillen en in stukken snijden. De bosui in ringen snijden. De gember raspen.

De kokosmelk met de currypasta aan de kook brengen. De mango, de bosui, de gember en de tomaten toevoegen en op een laag vuur laten sudderen.

Met de rijst en de vis aanrichten.

Accessoires

Porseleinen vorm ½ GN, hoogte 65 mm

Rooster

Porseleinen vorm ⅓ GN, hoogte 65 mm

Geperforeerde gaarplaat 430 × 370 × 25 mm

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019