



ingezonden door Jaap

Ingrediënten (voor 2 personen)

- 2 sjalotten
- 2 rode pepers, zaden en rokken verwijderen.
- 1 teen knoflook
- 1 cm. verse geraspte gember.
- verse koriander naar smaak grof gehakt.
- gemalen komijn, naar smaak
- 2 el. zoete chilisaus
- 1 el. limoensap
- 3 el. olie
- 200 ml. coco smelk
- 1-2 eetlepels Nuoc-Man (Thaise vissaus)
- 600 gram visfilet Tilapia en Roodbaars

Bereiding.

Met een keukenmachine/staafmixer, sjalot;pepers;knoflook;gember;koriander;komijn;chilisaus en limoensap tot een grove pasta malen. In een hapjespan de pasta c.a. 4 minuten zachtjes bakken. De kokosmelk er bij en c.a. 1 minuut meebakken en op smaak brengen met de Nuoc-Man. Visfilet in vieren snijden en 5-6 minuten gaar laten worden. Met witte rijst opdienen.