

ZALM IN WORTEL-KOKOSSAUS EN RIJST

DEC 2023

Benodigdheden : voor **4** personen

4	st	Zalmfilet van 150 gram elk
200	gr	Thaise rijst – Jasmijn of naar keuze
1	st	Sjalot
2	cm	Verse gember
2	stengels	Citroengras
0,5	Bosje	Koriander – let op niet iedereen lust dit
1	st	Paksoi
0,5	st	Limoen (geen citroen)
4	dl	Kokosmelk
2	dl	Wortelsap
0,5	kl	Kerriepoeder
0,5	kl	Kurkuma
		Olijfolie
		Peper en zout

Bereidingstijd: 35 minuten

Werkwijze :

Kook 200 gram Thaise rijst (Jasmijn of zo) volgens details op de verpakking.

Giet hem af en hou warm.

Pel en snipper 1 sjalot.

Schil en rasp 2 cm verse gember en snijd 2 stengels citroengras **ragfijn !!!**

Indien je twijfelt snij de stengels dan in twee en geef er een goeie mep op met een pannetje om de stengels wat te kneuzen. Dan komen ook alle smaken los.

Stoof de sjalot glazig in wat olijfolie. Voeg gember en citroengras toe en roerbak 1 minuut.

Blus met 2 dl wortelsap en 4 dl kokosmelk.

Kruid met 0,5 kl kerriepoeder en een 0,5 kl kurkuma. Breng aan de kook.

Tot hier kan je de saus voorbereiden en eventueel later verder doen.

Haal nu eventueel de citroengrasstengels uit de saus.

Snij 1 paksoi in reepjes en roer die samen met het sap van een halve **limoen** door de saus.

Leg 4 stukken zalmfilet van 150 gram elk in de saus, zet een deksel op de pot en

laat 5 minuten garen. Niet te lang..... mi cuit

Serveer de zalm met de saus en de rijst.

Werk eventueel af met wat verse koriander. Let op, niet iedereen lust koriander.

Smakelijk eten.

=====