Thaise kokoscurry met zalm

Bereidingstijd
30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

250 gram jasmijnrijst
1 ui
2 teentjes knoflook
2 centimeters gember
1 rode paprika
150 gram sugar snaps
1 grote chilipeper
arachideolie
2 eetlepels rode currypasta
400 ml kokosmelk
200 ml groentebouillon
200 gram broccoliroosjes
1 eetlepel vissaus
1⁄2 limoen (sap)
500 gram zalmfilet zonder vel (in blokjes)
1 handvol korianderblaadjes
peper en zout

Bereidingswijze

1. **Kook de rijst gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking.**
2. **Snipper de ui fijn. Pers de knoflook en rasp de gember. Snij de paprika en de sugarsnaps in reepjes en de chilipeper in plakjes.**
3. **Verhit arachideolie in een wok of stoofpot en fruit de ui glazig. Voeg de knoflook, gember en rode currypasta toe en bak 1 minuut mee.**

4. **Giet er de kokosmelk en de groentebouillon bij en breng op een zacht vuur aan de kook. Voeg de paprika en broccoliroosjes toe en laat 15 minuten zachtjes garen. Breng op smaak met de vissaus en het limoensap. Voeg de laatste 5 minuten de sugarsnaps en de in blokjes gesneden zalm toe en laat verder garen.**

5. **Schep de curry in kommen of diepe borden en werk af met de koriander. Serveer met de jasmijnrijst.**