**Viscurry met merluza**

**heek (merluza)
ui
knoflook
verse gember
wortel**

**Spaans pepertje**
**rode curry-pasta
kokosmelk
verse koriander
olijfolie
basmati rijst
peper en zout**

**Voorbereiding**. Snijd een zoete ui in halvemaantjes. Druk een paar knoflookteentjes door de lookpers. Rasp naar smaak één tot twee centimeter geschilde verse gember. Snijd een Spaans pepertje in een fijne brunoise. Snijd een gekuiste wortel in schijfjes.

Kies voor de mooie haasjes van de witvis en snijd die in stukken van een tweetal centimeter. Kook de rijst volgens de instructies op de verpakking en zet warm weg.

**Bereiding**. Verhit een paar eetlepels olijfolie (of wokolie) in een wokpan. Fruit daarin al roerbakkend de groenten. Voeg de kokosmelk toe en naar smaak een paar eetlepels currypasta.

Roer om tot een mooie saus. Breng op smaak met peper en zout.

Verminder het vuur onder de pan. Voeg de vismoten toe. Roer om en laat een paar minuutjes sudderen tot de vis gaar is.

**Op het bord**. Je kan zoals op foto de viscurry op een bodem gekookte rijst presenteren ofwel serveer je die in individuele rijstbowls en schep je de viscurry in diepe bordjes. Werk af met verse koriander.