



## Ca Kho To (gekarameliseerde vis in kleipot)

*Stukken stevige visfilet zachtjes gestoofd in een donkere karamel van suiker en vissaus tot ze glanzend en diep van smaak zijn. Een klassiek Zuid-Vietnamees troostgerecht dat traditioneel in een kleipot op tafel komt.*

| VOORBEREIDING | BEREIDEN   | PORTIES  | CATEGORIE  |
|---------------|------------|----------|------------|
| <b>15'</b>    | <b>30'</b> | <b>4</b> | <b>Vis</b> |

### Ingrediënten

700 gr stevige witte visfilet (kabeljauw of pangasius), in stukken van circa 5 cm  
3 el suiker  
1 el water (voor de karamel)  
3 el vissaus  
150 ml water

3 teentjes knoflook, fijngehakt  
2 sjalotten, fijngesnipperd  
1 stuk verse gember van 3 cm, in fijne reepjes  
1 rode chilipeper, in ringen  
1 kl versgemalen zwarte peper  
1 el zonnebloemolie  
2 lente-uitjes, in stukken van 2 cm

## Bereidingswijze

---

- 1.** Doe de suiker en 1 el water in een brede pan of kleipot en verhit op middelhoog vuur. Roer niet, maar schud de pan af en toe. Laat de suiker smelten en karamelliseren tot een goudbruine kleur, ongeveer 3 tot 4 minuten. Let goed op: de karamel mag niet verbranden.
- 2.** Zet het vuur lager. Voeg de olie, knoflook, sjalotten en gember toe en fruit al roerend gedurende 2 minuten tot alles begint te geuren.
- 3.** Blus af met de vissaus en 150 ml water. Voeg de chilipeper en de zwarte peper toe en breng het geheel aan de kook.
- 4.** Leg de stukken vis voorzichtig in de saus in een enkele laag. Zet het vuur laag en laat 20 minuten zachtjes stoven met een losliggend deksel. Draai de stukken vis halverwege voorzichtig om met een spatel.
- 5.** Verwijder het deksel en laat de saus op middelhoog vuur verder inkoken tot ze dik en glanzend om de vis kleeft, nog circa 5 minuten.
- 6.** Strooi de lente-ui erover en serveer meteen, rechtstreeks uit de pot.

**Tip**

Gebruik bij voorkeur pangasius of een andere stevige visfilet die niet uit elkaar valt tijdens het stoven. Kabeljauw werkt ook, maar controleer de gaarheid al na 15 minuten stoven omdat de stukken sneller kunnen losbreken.

**Lekker met**

Gestoomde witte rijst en een eenvoudige komkommersalade of gekookte paksoi.

**Dranktip**

Een licht gekoeld Vietnamees bier zoals Bia Hoi past uitstekend, of kies voor ijskoud jasmijnthee als frisdrankoptie.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)