



Cambodjaanse vis amok

Cambodja's nationale gerecht: een milde, romige viscurry met kokosmelk en kruidenpasta, traditioneel gestoomd tot een luchtige, gebonden mousse. Eenvoudig te maken en indrukwekkend om te serveren.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	20'	4	Vis

Ingrediënten

600 gr witte visfilet (kabeljauw of pangasius), in gelijke stukken gesneden
300 ml kokosmelk
3 el rode currypasta
1 kl kurkuma
2 teentjes knoflook, fijngehakt
1 ei
2 el vissaus
1 kl rietsuiker

100 gr Chinese kool, fijn gesneden
een handvol verse koriander
1 limoen, in partjes gesneden

Bereidingswijze

- 1.** Meng in een ruime kom 200 ml van de kokosmelk met de currypasta, kurkuma, knoflook, het ei, de vissaus en de rietsuiker. Roer alles glad tot een homogene saus.
- 2.** Voeg de visstukken toe en meng voorzichtig zodat elk stuk goed bedekt is. Laat 10 minuten marineren.
- 3.** Verdeel de fijn gesneden Chinese kool gelijkmatig over vier hittebestendige kommetjes. Schep de vis met de saus erover.
- 4.** Zet de kommetjes in een stoommandje boven zacht kokend water. Dek af en stoom 18 tot 20 minuten, tot de vis gaar is en de saus stevig gebonden.
- 5.** Verwarm ondertussen de resterende 100 ml kokosmelk op laag vuur zonder te koken. Lepel bij het serveren een eetlepel warme kokosmelk over elk kommetje.
- 6.** Werk af met verse koriander en een partje limoen.

Tip

Gebruik een visfilet zonder vel en met zo weinig mogelijk graten voor de beste textuur. Controleer de gaarheid door zachtjes met een vork in de vis te prikken: de vis moet gemakkelijk uiteenvallen en de saus moet niet meer vloeibaar zijn.

Lekker met

Gestoomde jasmijnrijst

Dranktip

Een frisse Thaise ijsthee of een droge Riesling past goed bij de milde kruidige smaken van dit gerecht.