

Kabeljauw in ui en chilisaus

Benodigheden:

- 2 uien
- 6 teentjes knoflook
- 4 gedroogde chilipepers
- olie om in te bakken
- 1 eetlepel gehakt koriandergroen
- 2 eetlepels tamarindesap
- ½ eetlepel palmsuiker
- 2 eetlepels visfond
- 600 gram kabeljauw
- een beetje zout

Bereidingstijd ± 45 minuten

Smakelijk,
Luc Termonia, Delta 1263

1. Hak voor de saus de uien heel fijn, pers de knoflook uit en wrijf de chilipepers fijn. Braad alles in 3 eetlepels olie.
2. Zodra de uien glazig zijn voeg je er het koriandergroen, het tamarindesap, de suiker en de visfond bij. Breng de saus met wat zout op smaak.
3. Wrijf de kabeljauw in met een beetje zout en bak hem in de pan met olie, ± 10 minuten aan beide kanten.
4. Leg de vis op een bord en schik de saus erbij, opdienen met rijst en garneren met enkele schijfjes citroen.