

## Amuse

Vishapje met gemarineerde sinaasappel

## Foto



## Wie - Wanneer

Staf en Peter – 25 juni 2018

## Nodig voor 4

- 300 g stevige witte vis (zeebaars, zeeduivel of kabeljauw)
- 2 el olijfolie
- 1 tl verse gember
- 1 el vers citroengras, gehakt
- 1 el vissaus
- 1 kleine sinaasappel, het sap
- 60 ml kokosmelk
- 1/2 tl kurkuma
- 1 tl curry
- 1 tl suiker

- fijngesnipperde koriander
- 1 el gehakte cashewnoten
- 1 sinaasappel
- 3 limoenen, het sap
- 2 steranijs
- 3 kardemompeulen
- 3 el suiker
- 2 tl sojasaus

## **Bereiding**

Verhit voor de vis olijfolie en bak gember en citroengras tot ze gaan geuren.

Voeg vissaus, sinaasappelsap, kokosmelk, kurkuma, curry en suiker toe.

Breng aan de kook en verlaag de temperatuur en laat inkoken tot (lopende) sausdikte.

Pocheer de vis in ca. 5 minuten gaar in de saus.

Schil de sinaasappel en verdeel in partjes door het vruchtvlees tussen de vliezen uit te snijden (pelé à vif).

Breng alle ingrediënten behalve de sinaasappelpartjes, in een pannetje aan de kook en laat 5 minuten sudderen.

Haal van het vuur.

Voeg de partjes toe en laat eventjes marineren.

## **Presentatie**

Serveer de vis met kleine stukjes gemarineerde sinaasappel, koriander en gehakte cashewnoot.