

# ZALM CURRY



GEZONDE EN LEKKERE LEEFSTIJL MET MONIQUE

## WAT HEB JE NODIG:

- 2 moten zalm, op de huid
- 1 eetlepel kokosolie
- 1 kleine ui, gesnipperd
- 500 ml kippenbouillon
- 500 gram sperziebonen, schoongemaakt en gebroken
- 1 1/2 eetlepel Curry Madras van Johnny Boer
- 1 knoflookteen, geperst
- 125 ml dikke romige kokosmelk
- snuf Chili vlokken naar smaak

**Dit recept is voor 2 personen.**

## WAT MOET JE DOEN:

Kook van tevoren de boontjes beetgaar en giet goed af. Smelt in een wok of diepe hapjespan de kokosolie. Voeg de ui en de knoflook toe en bak op middelhoog vuur tot de ui glazig is of lichtbruin.

Voeg de curry poeder en de Chili vlokken toe en bak even mee. Voeg de uitgelekte sperziebonen toe en bak ook even mee. Voeg de bouillon en de kokosmelk toe en breng alles aan de kook. Leg de zalm op de huid in de pan zodat het helemaal onder staat en draai het vuur iets lager.

Laat de zalm in ongeveer 5 minuten gaar worden. Voeg eventueel nog wat zout toe (eerst proeven). Verdeel over 2 kommen en garneer met de basilicum.

Ben je geen fan van zalm? Wok dan eerst bijvoorbeeld wat kip blokjes (of vegetarische Kipstuckjes) tot lekker bruin en gaar en voeg die dan op het laatst toe en laat ook heel even meekoken.

Je kunt dit zo eten of met wat gekookte rijst (dat kan je dan naar behoefte toevoegen).

