

## Zeeduivel in Kokoscurry

Gebruik voor dit gerecht kokoscurrypasta. Pilavrijst past goed bij deze curry, maar u kunt er natuurlijk ook voor kiezen om er witte rijst bij te serveren. Wijnsuggestie: Chardonnay uit Argentinië of Chili met een stevige houttoon, een Gewurtztraminer of een volle Pinot Gris.

### Ingrediënten Zeeduivel in kokoscurry:

- 1 schoongemaakte staart van zeeduivel (600 gram)
- 2 sjalotjes, in plakjes
- 8 eetlepels kokoscurry van Paradijshof
- 20 gram verse gember, fijngenhakt
- 1 theelepel geraspte geelwortel (kurkuma)
- 1 rode chilipeper
- 1 theelepel tomatenpuree
- 400 gram tomaten uit blik, uitgelekt
- 400 gram kikkererwten, uitgelekt en afgespoeld
- 25 ml double cream of crème fraîche
- 100 gram jonge bladspinazie zonder steeltjes
- sap van ½ citroen
- koriander, fijngesneden
- 2 eetlepels plantaardige olie
- zout en peper

### Pilav Rijst:

- 250 gram Basmatirijst
- water voor spoelen
- 380 ml water voor de bereiding
- 1 ui, in plakjes
- 1 stukje verse geelwortel (kurkuma)
- 1 theelepel garam masala
- 1 theelepel geel mosterdzaad
- 1 theelepel zwart uienzaad (nigella)
- zout en versgemalen peper
- 1 vel bakpapier bij bereiding

### Vorbereiding

Spoel de basmatirijst paar keer goed en zet deze in ruim water, met 1 theelepel zout 1 tot 2 uur apart.

Snij de zeeduivel in 4 porties van circa 130-150 gram per stuk. Marineer de stukken in 4 eetlepels van curry van Paradijshof, zodat ze goed bedekt zijn. Bedek met huishoudfolie en zet tot gebruik in de koelkast.

### Bereiding

#### *Pilav*

Zet een koekenpan op matig vuur. Doe de olie in de pan en bak de ui zachtjes. Voeg de kruiden toe wanneer de ui glazig is. Zodra de ui goudbruin is voegt u de voorgeweekte basmatirijst toe. Roer goed door en bak 1 - 2 minuten. Verspreid de rijst gaal in de pan en voeg 380 ml water toe zodat de rijst net onder staat.

Knip van bakpapier een cirkel uit, die net iets kleiner is dan de pan en leg dat op de rijst. Doe vervolgens de deksel op de pan. Laat aan de kook komen en zet het vuur direct zachter. Laat pruttelen gedurende 15 min. Zorg dat de rijst niet volledig droogkookt en voeg indien nodig een scheutje water toe. Zet na 15 min het vuur uit en laat nog minimaal 15 minuten rusten. Het beste is om de deksel op de pan te laten totdat u gaat serveren.

#### *Tikkasaus*

Maak intussen de tikkasaus door de sjalotjes, knoflook, gember, chilipeper en olie in een blender te pureren. Voeg de curry (4 eetlepels) van Paradijshof en de tomatenpuree toe, zodat er een zachte, consistente pasta ontstaat.

Doe de pasta in een pan met dikke bodem en bak op zacht vuur 10 minuten, onder regelmatig roeren. Voeg de tomaten toe en laat het geheel nog eens 10 minuten pruttelen. Roer vervolgens de kikkererwten er doorheen en verwarm het geheel kort door. Voeg de double cream of crème fraîche toe, roer en verwarm nog 1 minuut door. Haal de pan van het vuur en roer er de spinazieblaadjes doorheen, met het citroensap. Breng op smaak met zout en peper. Hou het geheel warm tot gebruik.

#### *Vis bakken*

Verwarm een braadpan op middelhoog vuur en voeg de stukken zeeduivel toe. Laat voor 2 - 3 minuten aanbakken totdat de marinade een donkere korst vormt. Draai dan de stukken vis om en bak aan alle kanten voor een paar minuten, zodat de stukken vis mooi gekleurd en gaar zijn. Leg de vis op een voorverwarmd bord en laat 5 tot 10 minuten rusten onder aluminiumfolie.

#### *Tot slot*

Verdeel de pilavrijst met de tikkasaus over een schaal en leg hierop de stukken vis. Garneer met de fijngesneden koriander.