

# Viscurry met gember

## Wat heb je nodig

300 gram kabeljauw  
400 gram oosterse roerbakgroente  
200 ml kokosmelk  
2 eetlepels gele currypasta



1 limoen  
6 takjes peterselie  
3 cm verse gember  
1 eetlepel olie



Schil het stukje gember.  
Zet de rasp op een schoteltje of bordje.  
Rasp de gember op de fijne rasp.



Snijd de limoen door de helft.  
Pers een halve limoen uit.  
Snijd de andere helft in 4 stukken.



Was de peterselie en dep het droog met keukenpapier.  
Snijd de peterselie in kleine stukjes.  
Snijd de kabeljauwfilet in blokjes.



Doe de olie in de wok en zet hem op de kookplaat.  
Laat de olie warm worden op de middelste stand.  
Doe de gember en de currypasta in de wok.  
Bak het al omscheppend 2 minuten.



Doe de roerbakgroente ook in de wok.  
Bak het al omscheppend 5 minuten.  
Doe de kokosmelk erbij.  
Roer alles goed door elkaar.



Zet de kookplaat op de laagste stand.  
Laat het 5 minuten zachtjes pruttelen.  
Doe de kabeljauw ook in de wok.  
Roer het door elkaar.



Doe een deksel op de wok.  
Laat de kabeljauw gaar worden in 10 minuten.  
Schenk het limoensap erbij en zet de kookplaat uit.  
Garneer met partjes limoen en de peterselie.  
Lekker met gekookte rijst.