

## Gegrilde kabeljauw met curry

### Wat heb je nodig?

Kabeljauw filet  
plakjes gerookt ontbijtspek

1,5 gele paprika  
¾ rode peper  
3 tenen knoflook  
verse gember (ter grootte van een duim), geschild  
curry madras kruiden (Jonnie Boer)  
versgemalen zwarte peper  
bosje verse koriander  
1 el. kurkuma  
1 ½ el. kerriepoeder  
1 ui  
olijfolie  
1 kippenbouillonblokje  
1 blikje kokosmelk  
1 mango  
150 gr. sugarsnaps, schoongemaakt

Dutch oven (gietijzeren pan)

### Wat moet je doen?

Steek de braai (of je barbecue) aan.

Voor de curry: snijd 1 gele paprika, de peper, knoflook en gember in stukken.  
Haal de steeltjes van de koriander en doe dit, met de kurkuma en kerriepoeder, in een keukenmachine.

Brokkel er het bouillonblokje over en draai dit met een flinke scheut olijfolie tot een dikke saus.  
Doe deze in een Dutch oven en laat even pruttelen boven het vuur (of op het rooster van je bbq).

Schil de mango en snijd in mooie plakken, om de pit heen. De pulp kun je fijn snijden en bij de curry in de pan doen.

Verhit ondertussen een grillplaat op je braai.

Doe de kokosmelk bij je curry en naar smaak een flinke scheut water.

Snijd de overgebleven ½ gele paprika in kleine stukjes en doe bij de curry.

Leg wat plakjes ontbijtspek als een 'bedje' naast elkaar op de hete grillplaat (ca. 160 a 170 graden).

Snijd de kabeljauw in moten en bestrijk rondom met olijfolie.

Kruid de vis met wat curry madras kruiden en vers gemalen zwarte peper.

Leg dan de vis, met de huidkant naar beneden, op het al een beetje uitgebakken spek.

Druk in het begin de vis goed plat met een spatel zodat het spek niet opkrult.

Bak de vis ca. 9 a 10 minuten, afhankelijk van de dikte van de moten en draai halverwege om zodat de andere zijde op het spek kan garen.

Gril de plakken mango tot er mooie strepen op staan en snijd in mooie repen of blokjes

Doe de sugarsnaps bij de curry en gaar ca. 4 minuten mee.

Haal de vis met spek van de braai en schep wat curry in een bord.  
Leg hierop de vis, hak het ontbijtspek klein en strooi over de vis.  
Doe de gegrilde mango erbij en garneer met blaadjes koriander.

Lekker met rijst!

“Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok

[www.ralphdekok.nl](http://www.ralphdekok.nl)

[www.barbecuepaleis.nl](http://www.barbecuepaleis.nl)