

VISCOLOMBO

met saffraanrijst



Vorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 35 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4/6 PERSONEN

- 600 gram visfilets naar keuze - sap van 1 limoen - 2 gepelde teentjes knoflook - 2 uien - 1 eetlepel plantaardige olie - 1 eetlepel kurkuma - 1 eetlepel garam masala - 300 ml kokosmelk - 200 gram peultjes - 1 groene of rode peper - enkele plukjes kervel - zout en versgemalen peper - SAFFRAANRIJST: - 300 gram basmatirijst of andere langkorrelige rijst - 2 mespunten saffraanpoeder - 1 theelepel fijn zout

1. Snijd de visfilets in grote stukken, besprenkel ze met limoensap en bestrooi ze licht met zout.
2. Doe de doormidden gesneden knoflookteentjes in de rvs-kom, samen met de gepelde en in vieren gesneden uien. Stel vervolgens het EXPERT-programma in op 20 seconden/snelheid 13 (zonder verwarmen). Spatel het mengsel zo nodig van de wand van de kom. Voeg de olie en de kruiden toe en stel het EXPERT-programma opnieuw in op 5 minuten/snelheid 2A/100 °C.
3. Voeg de kokosmelk, de gewassen peultjes en de doormidden gesneden en van zaden ontdane peper toe en stel het EXPERT-programma in op 20 minuten/snelheid 1A/95 °C. Voeg aan het einde van het programma de stukken vis toe en stel het EXPERT-programma opnieuw in op 10 minuten/snelheid 0/95 °C. Pas zo nodig de kooktijd aan.
4. Garneer de viscolombo met een toefje kervel en dien het op met de saffraanrijst.

SAFFRAANRIJST

1. Doe 500 ml water in de rvs-kom en zet de stoommand in de kom. Zet een rvsschaal in de stoommand en

doe hierin rijst, 300 ml water, de saffraan en het zout. Selecteer het programma STOMEN en stoom de rijst in 25 minuten. Gaar.

Cook Expert ■

© foto's Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016