

Oosterse kabeljauw met prei en geitenkaas



Ingrediënten voor 2 personen

300 gram kabeljauwhaas
200 ml kokosmelk
1 flinke eetlepel rode currypasta
1 dikke prei, in ringetjes
110 gram diepvriesdoperwten
100 gram geraspte geitenkaas (Weidegeit mild)
arachideolie

Bereiden

Verwarm de oven voor op 180 graden. Vet een ovenschaal in met wat olie. Fruit de preiringen in een pan met wat olie. 2 minuten is genoeg, het rauwe moet er net af zijn. Doe de prei in de ovenschaal en leg daarop de kabeljauw. Fruit de currypasta een beetje aan in een klein pannetje en roer de kokosmelk en de doperwten er door. Giet de saus over de kabeljauw. Strooi de kaas erover en bak het gerecht 20 minuten in de oven. Serveer met basmatirijst of pappadums. Eet smakelijk!

