Wolfsbaars met kokosnoot, limoen en chili

Bereiding	45 Mins
Gaartijd	30 Mins
Porties	4
Apparaat	Combair-Steam SE vanaf 2015

Bereiding

2 el kokosolie

1 el currypasta, groen

2 cm gember

2 knoflooktenen

4 kaffir limoenblaadjes

1 el rietsuiker

400 ml kokosmelk

½ bosje Thaise basilicum

1 el limoensap

3 el kokosvlokken

De gember schillen en raspen. De knoflook schillen en pletten. De olie verhitten, currypasta, gember en knoflook toevoegen en kort fruiten.

De kaffir limoenblaadjes, de rietsuiker en de kokosmelk toevoegen, aan de kook brengen en gedurende 10 minuten laten sudderen. Vervolgens Thaise basilicum en limoensap toevoegen en nogmaals gedurende 2 minuten laten koken. De kaffir limoenblaadjes verwijderen, de saus pureren en door een zeef wrijven. De kokosvlokken toevoegen.

200 g basmatirijst

200 ml water

1 citroengrasstengel

De citroengrasstengel pletten en samen met de rijst en het water in een porseleinen vorm ⅓ GN doen. De porseleinen vorm op het rooster in de koude gaarruimte schuiven. Garen.

Steaming 100 °C gedurende 20 Mins

4 wolfsbaarsfilet, à ca. 150 g

200 g Thaise asperges

zout

peper

olie

De porseleinen vorm invetten met olie.

De vis in een porseleinen vorm ½ GN leggen en met zout en peper kruiden. De asperges erover verdelen en de saus eroverheen gieten. De porseleinen vorm op het rooster naast de rijst plaatsen. Verder garen.

Put the food in

Steaming 100 °C gedurende 10 Mins

De vis met de rijst en de saus serveren.

Accessoires

Porseleinen vorm ½ GN, hoogte 65 mm

Porseleinen vorm ⅓ GN, hoogte 65 mm

Rooster