



Peri Peri Seafood Curry

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Zuid-Afrika

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 55 minuten

Ingrediënten:

- **50 gram ongezouten boter of 2 eetlepels olijfolie**
- **2 el plantaardige olie**
- **1 grote ui, fijngehakt**
- **1 handvol verse curryblaadjes**
- **1 rode paprika, fijngehakt**
- **1 tl zoutvlokken**
- **4 teentjes knoflook, fijngehakt**
- **1 el verse gember, fijngehakt**
- **2 el Durban masala**
(of: 1 el kerriepoeder gemengd met 1 tl paprikapoeder en 2 tl garam masala)
- **1 tl kurkuma**
- **1 tl peri-peri chilipoeder**
- **60 ml tomatenpuree**
- **3 rijpe tomaten, grof geraspt**
- **480 ml visbouillon**
- **80 ml room**
- **ca. 1 kg gemengde zeevruchten**
(bijvoorbeeld mosselen, garnalen, zalm en kabeljauw)

Garnering:

- **verse koriander, grof gehakt**
- **extra chilipeper naar smaak**
- **gefrituurde curryblaadjes**
- **eventueel een kneepje citroensap**

Bereiding:

- Verhit de boter of olijfolie samen met de plantaardige olie in een ruime, diepe koekenpan of braadpan op middelhoog vuur.
- Voeg de fijngehakte ui, de curryblaadjes en de paprika toe. Bestrooi met de zoutvlokken en fruit het geheel 3 tot 4 minuten, tot de groenten zacht beginnen te worden en hun aroma vrijgeven.
- Roer vervolgens de knoflook, gember, Durban masala (of het currypoedermengsel), kurkuma en peri-peri chilipoeder erdoor. Laat de specerijen 1 à 2 minuten zachtjes meebakken, zodat hun geurige aroma's zich volledig ontwikkelen.
- Voeg de tomatenpuree toe en bak deze kort mee om de smaak te verdiepen.
- Schenk daarna de geraspte tomaten en de visbouillon in de pan. Breng het geheel aan de kook en laat de saus ongeveer 20 minuten zachtjes pruttelen, zodat de smaken zich concentreren en de curry een volle, rijke basis krijgt.
- Roer de room door de saus voor een fluweelzachte textuur.
- Voeg vervolgens de zeevruchten toe, beginnend met de soorten die het langst nodig hebben om te garen. Doe eerst de garnalen in de pan, gevolgd door de mosselen en tenslotte de stukken vis. Plaats een deksel op de pan en laat alles zachtjes koken tot de mosselen geopend zijn en de vis net gaar en sappig is.
- Werk de curry af met gefrituurde curryblaadjes, verse koriander en eventueel wat extra chilipeper. Een klein kneepje citroensap zorgt voor een frisse toets die de smaken mooi in balans brengt.
- Serveer deze geurige seafood curry met gestoomde rijst of warm platbrood, zodat de rijke saus volledig tot zijn recht komt.

Eet smakelijk!