

## Curry Visschotel

---

Aantal Personen	30	4
Hoeveelheid		
<b>Ingrediënten</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 2,5 kilo rijst.</li><li>• Olijfolie.</li><li>• 6 bakje boemboe groene curry.</li><li>• 1 knol knoflook, fijngesneden.</li><li>• 5 uien, in halve ringen.</li><li>• 3 kilo Spinazie( vers).</li><li>• 1000 ml kokosmelk.</li><li>• 3800 gr gemengde koolvisfilet.</li><li>• Koriander</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 300 gr</li><li>•</li><li>• 1 bakje</li><li>• 1 teentje</li><li>• 1 ui</li><li>• 450 gr</li><li>• 200 ml</li><li>• 500 gr</li></ul>

### Bereiding

Kook de rijst.

Verhit olie en fruit de curry en knoflook. Voeg ui toe in bak mee. Voeg spinazie en kokosmelk toe.

Laat 10 min pruttelen. Voeg de koolvis toe en laat gaar worden. Snij koreander fijn en schep door het gerecht. Serveer met rijst.

### Let Op!

Bij gebruik van diepvies spinazie zorg dat het vocht uit de spinazie is anders heb je snel een soep. Gewicht van de spinazie neemt met 50% af.