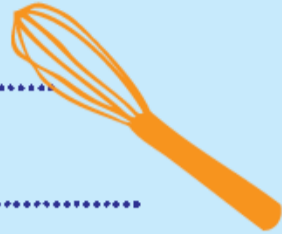


wereldrecept

Maak amok!



Eten is een mooie manier om kennis te maken met andere culturen. Daarom kiezen we voor u steeds een recept uit een van de landen waar Plan werkt. Deze keer een recept van sponsor Marianne: amok uit Cambodja. Voor haar is dit gerecht extra bijzonder, omdat ze het at toen ze haar sponsorkind in Cambodja bezocht.

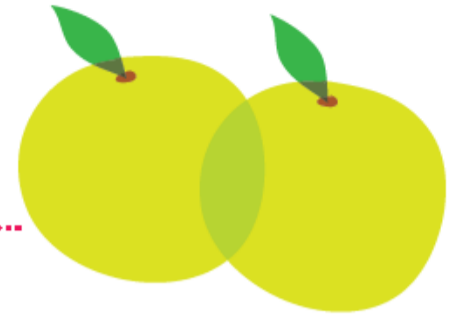
Bereiding

1. Doe de chili, knoflook, gember, galangal, citroengras, sjalotjes, limoenschil, suiker, het zout en de garnalenpasta in een blender en maal het tot een gladde pasta.
2. Verhit een grote wok op halfhoog vuur en roerbak de pasta ongeveer 30 seconden, totdat je keuken heerlijk geurt.
3. Voeg de kokosmelk toe en breng eventueel op smaak met peper en zout. Laat het een paar minuten zachtjes pruttelen.
4. Voeg de vis toe aan de pasta. Schep alles door elkaar en laat het geheel 10 minuten stoven.

Serveer met rijst of rijstnoedels. Helemaal leuk is om het gerecht op z'n Cambodjaans te serveren in bananenbladeren. Snijd van de bananenbladeren 4 vierkanten van 15 x 15 cm en maak er bakjes van met behulp van cocktailprikkers.

Bony chamning ahar!

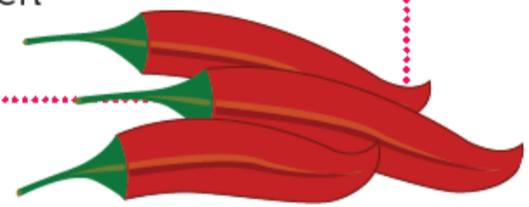
(eet smakelijk in Khmer, de taal van Cambodja)



Dit heeft u nodig:

(4 personen)

- 500 gram witvis in blokjes gesneden (bijvoorbeeld kabeljauwfilet)
- Blikje kokosmelk (400 ml)
- 4 gedroogde chilipepers in kleine stukjes
- 2 el geraspte gember
- 3 tenen geperste knoflook
- 2 stengels citroengras
- 2 el galangel (laos)
- 1 el garnalenpasta
- 1 el suiker
- 2 tl zout
- ½ geraspte limoenschil
- 2 gesnipperde sjalotjes
- eventueel 4 gedroogde bananenbladeren



Heeft u ook een wereldrecept?

Deel het met ons via
redactie@plannederland.nl
Misschien komt uw recept in het volgende magazine!