



## Thaise garnalen- en vissersstoefpot



Hoofdgerecht



60 min.



4



### INGREDIENTEN:

- 16 grote garnalen, gepeld en ontdaan
- 500 g zeeduivel, in gelijke blokjes gesneden
- 1 dl wokolie
- 2 dl wokolie
- 2 sjalotten, gehakt
- 1 courgette, in blokjes gesneden
- 200 g oesterzwammen, gesneden
- 200 g taugé
- 400 g gekookte noedels (enigszins stevig, maar niet zacht)
- 2 dl groentebouillon
- 1 dl **Belberry Mango Fruitsaus**
- 2 dl kokosmelk
- 20 g gele currypasta (voeg meer of minder toe, afhankelijk van uw smaak)
- 1 pot **Belberry Marmelade 'Sinaasappel en limoen'**
- Verse koriander, gehakt

### BEREIDING & PRESENTATIE:

- Verhit de helft van de olie en kook je garnalen, zet apart.
- Verhit de andere helft van de wokolie, kook de zeeduivel samen met de sjalotten en de currypasta.
- Voeg vervolgens de courgetteblokjes en de champignonplakken toe.
- Voeg al roerend de groentebouillon, de kokosmelk toe en werk af met de mangosaus en marmelade.
- Dek af en laat 5 minuten sudderen.
- Serveer met de noedels, garnalen en besprenkel met verse koriander.