

Macchi Tamatar

Ingredienten

Bereiding

- 600 g tongfilets
- 1 eetl. gemberpasta
- 3 theel. knoflookpasta
- zout naar smaak
- 2 eetl. citroensap
- 3 theel. chilipoeder
- 3 theel. geraspte kokos
- 3 theel. zonnebloempitten
- 1 eetl. cashewnoten
- 1/8 l plantaardige olie
- 2 eetl. gesnipperd knoflook
- 300 g tomaten, in blokjes
- 2 theel. garam masala
- 3/4 dl slagroom
- fijngesneden korianderblad om te garneren

1. Marineer de vis circa 30 minuten in een mengsel van de gemberpasta, de knoflookpasta, een beetje zout, het citroensap en de helft van het chilipoeder.
2. Maal intussen de kokos, de zonnebloempitten en de noten in de blender of de foodprocessor fijn.
3. Verhit de olie in een handi of een braadpan. Bak de tongfilets tot ze licht gekleurd zijn en neem ze uit de pan.
4. Doe het gesnipperde knoflook in de pan en laat het goudbruin kleuren. Roerbak de tomaatenblokjes mee tot ze gepureerd zijn.
5. Voeg een beetje zout en het resterende chilipoeder toe en laat de saus 5 minuten koken.
6. Zeef de saus en zet haar terug op het vuur. Voeg het kokosmengsel toe en blijf 2 tot 3 minuten roeren.
7. Roer de garam masala en de slagroom door de saus en verwarm de gebakken tongfilets nog 2 tot 3 minuten in de saus.