



Cha ca (Vietnamese kurkumavis met dille)

Cha ca is een beroemd gerecht uit Hanoi: stukken witte vis gemarineerd in kurkuma en gember, gebakken in een hete pan en afgewerkt met een royale hoeveelheid verse dille en lente-ui. Fris, aromatisch en verrassend snel klaar.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	15'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

600 gr witte visfilet (bv. kabeljauw of pangasius), in stukken van ca. 4 cm
2 kl kurkumapoeder
2 cm verse gember, geraspt
2 el vissaus
1 bosje verse dille, grof gesneden

1 bosje lente-ui, in stukken van 3 cm
50 gr pinda's, grof gehakt
300 gr rijstvermicelli
1 limoen, in partjes
3 el zonnebloemolie

Bereidingswijze

1. Meng het kurkumapoeder, de geraspte gember en 1 el vissaus in een kom tot een gladde marinade. Voeg de visstukken toe, meng voorzichtig zodat alles goed bedekt is en laat 20 minuten marineren op kamertemperatuur.
2. Kook de rijstvermicelli volgens de aanwijzingen op de verpakking, spoel af onder koud water en laat goed uitlekken.
3. Verhit de zonnebloemolie in een ruime koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de gemarineerde visstukken toe in een enkele laag en bak ze 3 tot 4 minuten per kant tot ze goudbruin en gaar zijn. Draai de stukken voorzichtig om zodat ze niet uit elkaar vallen.
4. Verlaag het vuur en voeg de dille en de lente-ui toe aan de pan. Roerbak kort, ongeveer 1 minuut, tot de kruiden net beginnen te slinken.
5. Besprenkel het geheel met de resterende 1 el vissaus en een goede scheut limoensap naar smaak.
6. Verdeel de rijstvermicelli over diepe borden. Schep de vis met de kruiden erbovenop en werk af met de gehakte pinda's. Serveer onmiddellijk met de limoenpartjes.

Tip

Gebruik bij voorkeur een stevige visfilet zoals kabeljauw of heilbot. Pangasius werkt ook, maar valt sneller uiteen. Dep de vis voor het marineren droog met keukenpapier zodat de marinade beter hecht en de vis mooi kleurt in de pan.

Lekker met

Serveer met extra vissaus en limoensap aan tafel, zodat iedereen zelf kan bijkruiden.

Dranktip

Een licht gekoeld Vietnamees bier zoals Bia Hoi of een frisse groene thee passen uitstekend bij de kruidige smaken van dit gerecht.

Ontdek meer recepten op kookpot.be