

Will's

KOOKVLOG

Recept Stoofpotje met zalm

AANTAL PERSONEN: 4

🕒: 25 minuten



NAAR DE VIDEO? 

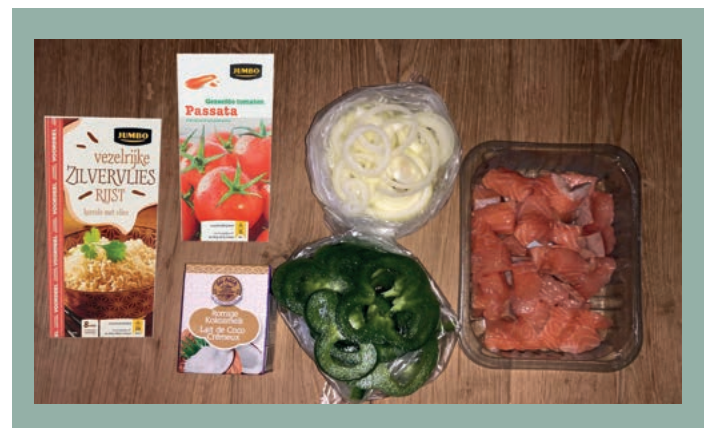
KEUKENGEREI:

- KOOKPAN
- HAPJESPAN
- VERGIET
- SCHAAR
- 2 SPATELS
- THEELEPEL



INGREDIËNTEN:

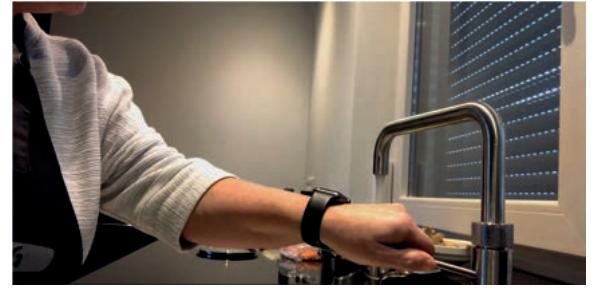
- RIJST VOOR 4 PERSONEN (1 KOFFIEKOPJE PER PERSOON)
- 500 GRAM ZALMBLOKJES (VOORGESNEDEN DOOR DE VISBOER)
- 1 WITTE UI IN RINGEN (VOORGESNEDEN DOOR DE GROENTEBOER)
- 1 GROENE PAPRIKA IN RINGEN (VOORGESNEDEN DOOR DE GROENTEBOER)
- 330 MILLILITER GEZEEFDE TOMATENSAUS
- 200 MILLILITER KOKOSMELK
- 2 THEELEPELS KNOFLOOKPOEDER
- 2 THEELEPELS PAPRIKAPOEDER
- 2 THEELEPELS GEDROOGDE PETERSELIE
- PEPER
- ZOUT
- OLIJFOLIE



BEREIDINGSWIJZE:

1. **Kookpan** met **water vullen**

Ondertussen water aan de **kook brengen**



2. **Olijfolie** in de hapjespan **verhitten**



3. Gesneden **ui** toevoegen



4. **Knoflookpoeder** toevoegen (2 theelepels)

Even **meebakken** (2 minuten)



5. **Tomatensaus** toevoegen (hele pakje)

Goed **roeren**



6. **Kokosmelk** toevoegen (hele pakje)

Goed **roeren** en even **sudder** (3 minuten)



7. **Zalmblokjes** toevoegen

Voorzichtig door de saus **roeren**



8. **Paprikapoeder** (2 theelepels),
peper en **zout** toevoegen



Geheel **roeren** en laten mee **sudderen**
(10 minuten)



9. **Rijst** ondertussen **koken**



10. **Paprikaringen** verdelen over het stoofpotje



11. **Peterselie** toevoegen (2 theelepels)



12. Rijst afgieten

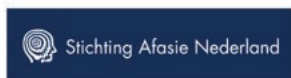


EET SMAKELIJK!

Willis

KOOKVLOG

GEFINANCIEERD DOOR:



EEN SAMENWERKING VAN:



stichting
IN CONTACT
MET AFASIE

EN



Will's

KOOKVLOG

Groenteboer

Graag 1 groene paprika en
1 witte ui in ringen snijden.

Dank u wel!



Will's

KOOKVLOG

Visboer

Graag 500 gram zalmfilet
in blokjes snijden.

Dank u wel!

