



*Elvea, een feest uit Italië*

## Zalmfilet in een tomaten-kokoscurry en chiliolie



### Ingredienten voor 4 Personen

4	zalmfilets
1	rode paprika
1	gele paprika
1	rode ajuin
1 teentje	look
handvol	spinazie
200 g	kerstomaatjes
1 blik	ELVEA cubes van gepelde tomaten
1 eetlepel	Elvea Doppio Concentrato
400 ml	kokosmelk
1 theelepel	kurkuma
1 theelepel	currypoeder
1 snuifje	gemberpoeder
	chiliolie
	verse basilicum

### Bereiding

1. Snijd de paprika en ui in blokjes. Snijd vervolgens de kerstomaatjes in 2. Snijd de look fijn en zet dit nu allemaal even opzij.
2. Verhit een beetje olijfolie in een pan en bak de zalmfilets krokant op het vel. Kruid met peper en zout.
3. Draai ze om en bak ze ongeveer 3 min. Ook aan deze kant. Wikkel ze vervolgens even in zilverpapier of dek ze af zodat ze warm blijven.
4. Verhit nog wat olijfolie en stoof de paprika ui en look aan. Wanneer de ui glazig is voeg je de kruiden en kerstomaatjes toe.
5. Roer de tomatenpuree er onder. Meng er vervolgens de tomatenblokjes door. Blus met de kokosmelk.
6. Kruid nog bij met peper en zout naar smaak.
7. Voeg de spinazie toe en roer tot deze geslonken is. Leg de zalmfilets nog even terug in de pan zodat deze de smaak van de saus kan opnemen en nog een beetje opwarmt.





*Elvea, een feest uit Italië*

8. Werk af met chili olie en verse basilicum.

Enjoy!!

Recept info: Chloé kookt

