

Kedgerree met gerookte makreel en Brugge d'Or

Ingredienten:

- 1 grote ui, gepeld en schoongemaakt
- 4 preien, schoongemaakt
- 1 teentje look, gepeld
- scheutje olijfolie
- ½ tl komijnpoeder
- ¼ tl korianderpoeder
- ¼ tl kurkuma
- ½ tl currypoeder
- 300 g basmatirijst
- 750 ml water
- 2 tl fijn zeezout
- 6 takjes tijm
- 4 eieren
- 6 sneden Brugge d'Or, korst verwijderd
- 1 bosje peterselie
- peper en zout

Voor de vis

- 4 gerookte makreelfilets
- 2 laurierblaadjes

Bereiding:

1. Hak de ui en prei fijn. Pers de look.
2. Verhit een scheutje olijfolie in een sauteerpan. Fruit er ui, prei en look in aan tot glazig. Voeg de specerijen en de rijst toe en bak even mee. Giet het water erbij, en voeg ook zout en tijm toe. Breng aan de kook, zet het vuur laag en zet het deksel op de pan. Laat in +/- 20 minuten gaar- en droogkoken. Roer af en toe en voeg indien nodig een scheutje water toe.
3. Kook de eieren in 6 minuten zacht. Pel en halveer.
4. Verwijder eventuele graatjes uit de makreel. Giet +/- 5 cm water in een lage kookpot en breng samen met de laurierblaadjes aan de kook. Draai het vuur zacht, leg er de makreelfilets met de huid naar boven in, en laat 10 minuten zachtjes koken. Giet af, verwijder het vel en pluk de vis in grove stukken.
5. Verwijder de takjes tijm uit de kedgerree. Snijd de Brugge d'Or in reepjes en hak de peterselie fijn. Roer beiden, samen met de vis, door de rijst. Proef en kruid naar smaak bij met peper en zout.
6. Garmeer de kedgerree met de eieren.

4 personen
45 min
Hoofdgerecht
2.5

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/kedgerree-met-gerookte-makreel-en-brugge-dor>