Ontbijt / Schotland

Schotse Kedgeree

Een gerecht uit het koloniale tijdperk, geboren uit Indiase khichdi en Schotse gerookte schelvis: basmatirijst geparfumeerd met kerrie en boter, gevouwen met vlokken gouden schelvis en zacht hardgekookte eieren, bestrooid met knapperige peterselie en een scheutje citroen.

Tijd 45 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 400 g Ongeverfde gerookte schelvisfilet
- ☐ 300 g Basmatirijst, schoongespoeld
- ☐ 150 g Gele ui, fijngesneden
- ☐ 5 g Fijn zeezout
- ☐ 20 g Platte peterselie, grof gehakt
- ☐ 60 ml slagroom (optioneel, voor meer smaak)
- ☐ 400 ml Volle melk (voor het pocheren van vis)
- ☐ 50 g Ongezouten boter
- ☐ 10 g Milde kerriepoeder (Madras-stijl)
- ☐ 4 hele eieren, groot
- ☐ 1 hele Citroen

Zo maak je het.

01 Leg de schelvis met de huid naar beneden in een ruime pan. Giet de melk erover; deze moet de vis net bedekken. Breng het geheel op middelhoog vuur aan de kook. Zodra de melk begint te trillen en er kleine belletjes langs de randen verschijnen (niet volledig koken), zet je het vuur uit, dek je de pan af en laat je de vis 8-10 minuten in de restwarmte pocheren. Haal de vis eruit en bewaar de stroperijmelk. Als het voldoende is afgekoeld om te hanteren, pelt u het vel eraf en gooit u het vel weg. Snijd het vruchtvlees vervolgens in grote stukken en controleer op speldengraten.

02 Breng een pan met water aan de kook. Laat de eieren er voorzichtig in zakken en kook precies 8 minuten voor de dooiers die gestold zijn maar nog steeds een licht romige kern hebben - een echte zachte set in plaats van kalkachtige, hardgekookte eieren. Doe ze onmiddellijk gedurende 2 minuten in een kom met ijswater om het koken te stoppen en ze gemakkelijker te pellen. Schil en snijd in de lengte in vieren.

03 Smelt de boter in een grote, brede pan op middelhoog vuur. Voeg de in blokjes gesneden ui toe met een snufje zout en kook al roerend 8-10 minuten tot ze zacht en doorschijnend zijn en aan de randen bleek goud beginnen te kleuren. Voeg het kerriepoeder toe en roer 60-90 seconden tot de kruiden bloeien en geurig en donker worden. Voeg de gespoelde rijst toe en roer om elke korrel met de gekruide boter te bedekken – ongeveer 1 minuut. Meet 450 ml van de gereserveerde schelvispocheermelk af (vul indien nodig water bij) en giet dit over de rijst. Breng licht op smaak met zout, denk eraan dat de vis en de melk al zout zijn. Breng aan de kook, zet het vuur laag, dek het goed af en kook 12 minuten. Haal van het vuur en stoom, met deksel erop, nog 5 minuten.

04 Als u room gebruikt, giet deze dan over de rijst en vouw voorzichtig met een brede spatel. Voeg de schelvisvlokken in grote stukken toe en vouw slechts twee of drie keer – je wilt stukjes, geen pasta. Voeg de helft van de peterselie toe. Nog een keer vouwen. Proef en pas zout en citroensap aan - het gerecht wil helderheid. Verdeel de eierkwarten erover, strooi de resterende peterselie en zet de pan op tafel met de citroenhelften ernaast. Kedgeree wordt traditioneel geserveerd bij het ontbijt of de brunch, warm maar niet schreeuwerig heet.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / scottish-kedgeree