**Spinaziecurry met visfilet**

Nodig:

2 eetlepels olie

1 ui, gesnipperd

2 tenen knoflook, geperst

70 gram Thaise, groene curry pasta

400 ml kokosmelk

1 limoen

260 gram kabeljauwfilet

125 gram babymais

600 gram gewassen spinazie

Bereiding:

Verhit de olie in een hapjespan en fruit de ui een paar minuten. Voeg de knoflook en de currypasta toe en bak dit even mee. Schenk de kokosmelk erbij en roer dit even goed door. Breng aan de kook en laat dit 5 minuten zachtjes koken. Halveer de limoen. Pers 1 helft uit en voeg het sap toe aan de curry. Snijd de andere helft in partjes. Snijd de kabeljauwfilet in stukken van 5 cm en bestrooi met peper en zout. Snijd de babymais in de lengte doormidden. Schep de spinazie in porties door de kokossaus. Voeg telkens een portie toe als de vorige is geslonken. Schep de babymais door het gerecht en leg de stukken vis erbovenop. Doe een deksel op de pan en laat dit 5 minuten zachtjes koken. Serveer met de partjes limoen en wat rijst.