**Vis met prei-kerriesaus**

**Ingrediënten:**

* 150 gram zilvervliesrijst
* 250 gram prei
* 2 eetlepels vloeibare margarine
* 1 eetlepel kerrie
* 4 tomaten
* 4 takjes bladselderij
* Azijn
* Peper
* 2 eetlepels kookroom light
* Citroensap
* 2 stukken visfilet (bijv. koolvis)

**Bereiding:**

1. Kook de rijst gaar volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking.
2. Maak de prei schoon en snijd de groente in ringen.
3. Smoor de prei in de helft van de margarine met de kerrie in 10 minuten gaar.
4. Warm de grill voor.
5. Was de tomaten en snijd ze in parten.
6. Was de selderij en knip het klein.
7. Maak een dressing van azijn, de selderij en wat peper en schep dit door de tomaten.
8. Pureer de prei met een staafmixer of in de keukenmachine. Voeg 100 ml water en de kookroom toe en breng de saus tegen de kook aan. Maak de saus op smaak met wat peper.
9. Druppel wat citroensap over de vis en bestrooi de vis met peper.
10. Verdeel de rest van de margarine over de vis.
11. Laat de vis onder de hete grill in ca. 8 minuten gaar worden.
12. Geef de saus, de rijst en de tomatensalade erbij.