**Lotte Bombay**

lotte (staartvis)
boter
olie
currypoeder
peper en zout
tomaten
dille

*Saus:*
ui
appel
vloeiende bloem
melk
currypoeder
[visbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm)
korianderpoeder
gember
boter

Wentel de vismoten in bloem en bak ze in 1/2 boter en 1/2 olie. Kruid met peper,zout en currypoeder.

**De saus**: stoof een ui tot glazig en voeg in dobbelsteentjes gesneden appel zonder schil toe.

Maak een [**roux**](https://www.creatief-koken.be/basis/1678.htm) en leng aan met melk en [**visbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm). Kruid met currypoeder, gemberpoeder en korianderpoeder.

Voeg de ui-appelbereiding toe en laat een paar minuutjes pruttelen. Druk de saus dan door een zeef. Voeg room toe en laat nog even uitdampen op laag vuur tot de gewenste sausdikte.

Haal ontvelde tomaten leeg en snijd het vlees in blokjes.

**Op het bord**: een spiegel saus met tomatenblokjes. Daarop een vismoot met een takje dille. Dien op met een kopje rijst en een groente naar keuze.