



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Moqueca - Brasiliansk fiskegryde med peberfrugt og kokos

Det skal du bruge

135 g basmatiris
2 stk hvid fisk (har været frosset)
¾ stk lime
½ stk jalapeño, frisk
½ stk skalotteløg
1 fed hvidløg
1 stk rød peber
½+½ stk grøn peber
1 tsk paprika
½ dåse hakkede tomater
1 pose kokoscreme
½ pose fiskebouillon
½ pk koriander, frisk
1½ dl vand ^b

Det skal du have

salt ^b
olivenolie ^b
peber ^b

^b basisvare

1. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
2. **Marinade:** Skær fisken i 3x3 cm tern og læg i en skål. Skyl lime og riv skallen fint. Skær den grønne chili i tynde skiver. Bland chili, limeskal, lidt salt og saft af ½ lime. Kom blandingen over fisken og vend godt rundt. Skær resten af limen i både til servering.
3. **Moqueca:** Hak skalotteløg og hvidløg fint. Skær rød peber og halvdelen af den grønne i grove tern. Varm lidt olivenolie op i en gryde og steg løg, hvidløg og peberfrugt ca. 2 min. Tilsæt paprika, tomat, kokoscreme, vand, bouillon og lidt peber. Kog i 5 min. Tilsæt fisken med marinade og kog med ca. 3 min. til fisken er gennemstegt. Smag til med salt og peber.
4. **Topping:** Skær grøn peber i små tern. Hak koriander groft. Servér moqueca med ris toppet med grøn peber og koriander.