



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Laks i rød currysaus med grønnsaker, eggnudler og ishavsreker

Wokkede grønnsaker

1 stk gulrot
1 stk pak choy

Laks i rød currysaus

270 g laksefilet
1 pakke kokoskrem
¼–½ pakke rød currypaste
½ ts sukker ^B

Eggnudler

125 g eggnudler

Limemarinerte reker

1 stk lime
100 g reker
1 pakke hakkede peanøtter
½ ts sukker ^B

salt ^B

olje ^B

^B Basisvare

- 1. Wokkede grønnsaker:** Skrell og kutt gulroten i strimler. Skyll og del pak choyen i grove biter.
- 2. Laks i rød currysaus:** Skjær fisken i terninger, og krydre den med litt salt. Kok opp kokoskrem og ønsket mengde av currypasten i en kjele under omrøring. La currysausens småkoke i 5–10 minutter, til den har tyknet litt. Tilsett 1 ts sukker, og smak eventuelt til med mer av currypasten. La fisken trekke i currysausens i 2–3 minutter før servering.
- 3. Eggnudler:** Tilbered nudlene som anvist på pakken.
- 4. Wokkede grønnsaker, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne eller wokpanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek grønnsakene i 2–3 minutter, til de har fått litt farge, men fortsatt er sprø. Krydre til med litt salt. Vend inn eggnudlene, eller server dem ved siden av.
- 5. Limemarinerte reker:** Skyll limen, og finriv skallet (kun det grønne) på et rivjern. Rør sammen limeskallet, saften fra halve limen og ½ ts sukker i en skål, og vend inn rekene. Vend inn rekene og de hakkede peanøttene.
- 6. Servering:** Kutt resten av limen i båter, og server båtene til retten.