



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

🕒 25 - 35 min 👤 2 PORTIONER 📅 4 DAGES HOLDBARHED

Hvid fisk i karry-kokossauce med æble

Det skal du bruge

135 g basmatiris
 ½ stk porre
 2 stk gulerødder
 1 spsk karry
 1 pose kokoscreme
 2 stk hvid fisk (har været frosset)
 1 stk æble
 ½ pose hakkede peanuts
 ½ pk koriander, frisk
 1 dl vand ^b

Det skal du selv have

olie ^b
 salt ^b
 peber ^b

^b basisvare

1. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
2. Rens porre og skær i ½ cm tykke skiver. Skræl gulerødder og riv dem groft. Steg porre dem sammen med revet gulerod i olie på en pande eller gryde 2-3 min. ved middel varme uden de bliver brune.
3. Tilsæt karry og kokoscreme og vand og lad simre for svag varme 5 min. Smag til med salt og peber.
4. Skær fisken i mundrette stykker. Læg dem ned til grøntsagerne og lad simre med 4-5 min.
5. Skyl æble, del i kvarte og fjern kernehus. Skær hver båd i tynde skiver. Kom æble i gryden og vend rund. Drys med peanuts og koriander lige inden servering. Servér med ris til.



TIPS!

Opbevar fisk ved 2°C. For den bedste smagsoplevelse anbefaler vi, at retten spises som en af de første.