



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Spicy fishcurry med kokos, lime, koriander och jasminris

Jasminris

Jasminris 135 g

Spicy fishcurry

Gul lök 1 st

Pak choy 1 st

Sejrygg 300 g

Vitlök 2 klyftor

Röd currypasta 2 msk

Coconut cream 1 förp

● Vatten 2 dl

Grönsaksbuljong ½ påse

● Socker 1 krm

Till servering

Lime 1 st

Koriander 20 g

Att ha hemma ●

Olja, Socker, Vatten

1. Jasminris: Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.

2. Förberedelse: Klyfta gul lök och strimla pak choy. Skär sejrygg i mindre bitar.

3. Spicy fishcurry: Hetta upp neutral olja i en rymlig stekgryta. Stek lök och pressad vitlök ca 1 min. Blanda ner röd currypasta, coconut cream, vatten, socker och grönsaksbuljong. Låt sjuda ca 4 min. Blanda ner fisken och pak choy. Låt sjuda under lock ca 2 min.

4. Klyfta lime. Toppa grytan med koriander och servera med jasminris och limeklyfta.