



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Meksikanske fiskepinner med krydderis, chilirømme og koriander

Krydderis

1 stk sjalottløk
1 stk rød paprika
1 pakke garam masala
135 g basmatiris
1 pakke grønnsaksbuljong
125 g erter
4 dl vann ^B

Meksikanske fiskepinner

400 g meksikanske fiskepinner

Chilirømme

150 g lettrømme
½–1 pakke chiliflak

Topping

1 bunt koriander
½ stk lime

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.

2. **Krydderis:** Skrell og finhakk løken. Skyll og rens paprikaen, og kutt den i terninger. Varm opp en kjele til middels høy varme, og ha i litt olje.

3. **Krydderis, fortsettelse:** Stek løken og paprikaen i et par minutter, til løken er blank. Tilsett garam masala-krydderet, og stek videre i 1 minutt. Tilsett risen, grønnsaksbuljongen og 4 dl vann. Kok opp, og la det koke på middels varme under lokk i omtrent 10 minutter, til væsken er kokt inn. Ha i ertene når det gjenstår 2–3 minutter av koketiden. Smak til med salt og pepper.

4. **Meksikanske fiskepinner:** Legg fiskepinnene på et stekebrett med bakepapir, og stek dem i ovnen i 12–15 minutter, eller til de er gyldne og sprø.

5. **Chilirømme:** Ha rømmen i en skål, og rør inn ønsket mengde av chiliflakene. Smak til med salt og pepper.

6. **Topping:** Skyll, rist og grovhakk korianderen. Skyll og kutt limen i båter. Topp retten med koriander og server limebåtene til.