



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Laks i rød currysaus med wokkede grønnsaker og jasminris

Ris

135 g jasminris

Laks i rød currysaus

270 g laksefilet
1 pakke kokoskrem
½–1 pakke rød currypaste
1 stk lime
1–2 dl vann ^B
½ ts sukker ^B

Wokkede grønnsaker

1 stk gulrot
1 stk pak choy
½ stk rødløk

salt ^B

olje ^B

^B Basisvare

1. **Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.

2. **Laks i rød currysaus:** Skjær fisken i terninger. Kok opp kokoskremen, 1 dl vann og ønsket mengde av currypasten i en kjele under omrøring over middels varme. La currysausen småkoke i 2 minutter. Tilsett ½ ts sukker, og smak til med litt salt, saft fra limen. Smak eventuelt til med mer av currypasten, og spe med mer vann til ønsket konsistens. Ha fisken i currysausen, og la den trekke i 2–3 minutter før servering. Kutt resten av limen i båter og server dem til retten.

3. **Wokkede grønnsaker:** Skrell og kutt gulroten i skiver. Skyll og del pak choyen i grove biter. Skrell og kutt rødløken i tynne båter. 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 med litt salt (se tips).

4. Vel bekomme!



TIPS!

Vend inn de stekte grønnsakene i sausen sammen med fisken.