



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Moqueca - Brasiliansk fiskgryta med paprika, kokos och lime

Till servering

Basmatiris 135 g
Koriander 20 g
Grön paprika ½ st

Moqueca

Torskfilé 300 g
Lime 1 st
Röd chili 1 st
● Salt ½ tsk
Bananschalottenlök 1 st
Vitlök 1 klyfta
Röd paprika 1 st
● Olivolja ½ msk
Paprikapulver 1 förp
Krossade tomater 1 förp
Coconut cream 1 förp
Grönsaksbuljong ½ påse

Att ha hemma ●

Olivolja, Salt,
Svartpeppar

1. Till servering: Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.

2. Moqueca: Skär torskfilé i mindre bitar och lägg i en skål. Tvätta limen i ljummet vatten och finriv skalet. Skiva röd chili tunt. Blanda ner limeskal, chili, salt och pressad saft från halva limen i skålen. Klyfta resten av den använda limen till servering.

3. Finhacka bananschalottenlök och vitlök. Tärna röd paprika. Hetta upp olivolja i en stekgryta och fräs lök, vitlök och paprika ca 2 min. Tillsätt paprikapulver, krossade tomater, coconut cream, grönsaksbuljong och nymald svartpeppar. Koka ca 5 min.

4. Vänd ner fisken i grytan och sjud ca 2 min, tills fisken är klar. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.

5. Till servering: Tärna grön paprika smått. Grovhacka koriander. Servera moqueca med basmatiris och limeklyfta. Toppa med grön paprika och koriander!