



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Caribisk fiskegryde med lime-marineret sej, kokos og koriander

Ris

135 g basmatiris

Lime-marineret sej

2 stk hvid fisk (har været frosset)

1 stk lime

Caribisk fiskegryde

1 stk løg

1 fed hvidløg

½ stk ingefær

½ stk rød chili

1 stk tomat

1 stk rød peber

½ pose grøntsagsbouillon

¼ pose majsstivelse

2 dl kokosmælk

1 dl vand ^b

Anret

½-1 pk koriander, frisk

Det skal du selv have

salt ^b

peber ^b

olie ^b

^b basisvare

1. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.

2. **Lime-marineret sej:** Skær fisken i tern ca. 3x3 cm. Læg dem i en skål og krydr dem med salt. Skyl limen, riv skallen fint og pres saften over fisken. Bland det lidt rundt og lad det trække.

3. **Caribisk fiskegryde:** Pil løg og hvidløg og hak begge fint. Skræl ingefær og hak det fint. Skær chili i tynde skiver (undlad eller reducer mængden, hvis du ikke vil have det så stærkt). Skær tomat og peberfrugt i tern. Varm en gryde op med lidt olie. Steg løg, hvidløg, ingefær og chili i ca. 2 min. Tilsæt tomat, peberfrugt, bouillon og vand og kog det i 5 min.

4. **Caribisk fiskegryde, fortsættelse:** Rør majsstivelse med en smule koldt vand. Kom kokosmælk i gryden og kog op igen. Tilsæt stivelsen og lad suppen jævne lidt under omrøring. Kom fisken i og kog videre i 2 min. Smag til med salt og peber.

5. **Anret:** Hak koriander og drys over suppen. Servér med ris til.