



ca-algo

Asiatisk fiskgryta med röd curry och kokosmjölk

 25 min

Fisk - bra att laga tidigt i veckan!

INGREDIENSER

Fiskgryta

Rödlök 1 st
Röd paprika 1 st
Röd currypasta 1 ½ msk
Kokosmjölk 1 förp
Torskfilé 300 g
🔥 Olivolja
🔥 Vitlök 2 klyftor
🔥 Vatten ½ dl
🔥 Salt 2 krm
🔥 Svartpeppar

Tillbehör

Jasminris 1 ¾ dl
Tomat 1 st

- 1 Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
- 2 **Fiskgryta:** Strimla rödlök. Tärna röd paprika. Hetta upp lite olivolja i en stekgryta eller wok. Fräs lök, pressad vitlök och paprika hastigt.
- 3 Tillsätt lite av currypastan, kokosmjölk och vatten. Låt puttra ca 2 min. Smaka av med mer av currypastan, till önskad styrka.
- 4 Skär torskfilé i grytbitar. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Lägg ner fisken i grytan och sjud ca 7 min, tills den är klar.
- 5 Tärna tomat och strö över grytan.
- 6 Servera asiatisk fiskgryta med nykokt jasminris.