



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Moqueca - Brasiliansk fiskgryta med paprika, kokos och lime

Moqueca

Torskfilé 300 g
Lime 1 st
Chili flakes 1 krm
Bananschalottenlök 1 st
Röd paprika 1 st
Paprikapulver ½ msk
Krossade tomater ½ förp
Kokosmjölk 2 ½ dl
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Vitlök 1 klyfta
🏠 Olivolja ½ msk
🏠 Kycklingbuljong ½ tärning
🏠 Svartpeppar

Till servering

Basmatiris 125 g
Grön paprika 1 st
Koriander 20 g

1. Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.
2. Skär torskfilé i mindre bitar och lägg i en skål. Tvätta limen i ljummet vatten och finriv skalet. Blanda ner limeskal, chili flakes, salt och pressad saft från halva limen i skålen. Klyfta resten av den använda limen och spara till servering.
3. Finhacka bananschalottenlök och vitlök. Tärna röd paprika. Hetta upp olivolja i en stekgryta och fräs lök, vitlök och röd paprika ca 3 min. Tillsätt paprikapulver, krossade tomater, kokosmjölk, smulad kycklingbuljong och nymald svartpeppar. Koka ca 5 min.
4. Vänd ner fisken i grytan och sjud ca 3 min, tills fisken är klar. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
5. Tärna grön paprika fint. Grovhacka koriander. Servera moqueca med basmatiris och limeklyfta. Toppa med grön paprika och koriander!