



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Moqueca - Brasiliansk fiskgryta med paprika, kokos och lime

Moqueca

Torskfilé 300 g
Lime 1 st
Grön chili 1 st
Bananschalottenlök 1 st
Röd paprika 1 st
Paprikapulver ½ msk
Krossade tomater ½ förp
Kokosgrädde ½ förp
Grön paprika ½ st
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Vitlök 1 klyfta
🏠 Olivolja ½ msk
🏠 Kycklingbuljong ½ tärning
🏠 Svartpeppar

Till servering

Basmatiris 125 g
Koriander 20 g

1. 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 grön 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 röd paprika ca 2 min. Tillsätt paprikapulver, krossade tomater, kokosgrädde, smulad kycklingbuljong 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. Tärna grön paprika smått. Grovhacka koriander. Servera moqueca med basmatiris och limeklyfta. Toppa med grön paprika och koriander!