



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Moqueca - Brasiliansk fiskgryta med paprika, kokos och lime

### Till servering

Basmatiris 125 g  
Koriander 20 g  
Grön paprika ½ st

### Moqueca

Torskfilé 300 g  
Lime 1 st  
Grön chili 1 st  
Bananschalottenlök 1 st  
Vitlök 1 klyfta  
Röd paprika 1 st  
Paprikapulver ½ msk  
Krossade tomater ½ förp  
Kokosgrädde ½ förp  
🏠 Salt ½ tsk  
🏠 Olivolja ½ msk  
🏠 Kycklingbuljong ½ tärning  
🏠 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 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. Till servering:** Tärna grön paprika smått. Grovhacka koriander. Servera moqueca med basmatiris och limeklyfta. Toppa med grön paprika och koriander!