



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Spicy fishcurry med kokos, lime, koriander och jasminris

Jasminris

Jasminris 135 g

Spicy fishcurry

Gul lök 1 st

Pak choy 1 st

Tomat 1 st

Sejrygg 300 g

Vitlök 2 klyftor

Röd currypasta 2 msk

Coconut cream 1 förp

Kycklingbuljong ½ påse

🏠 Neutral olja

🏠 Vatten 2 dl

🏠 Socker ½ tsk

Till servering

Lime 1 st

Koriander 20 g

1. **Jasminris:** Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.

2. **Förberedelse:** Klyfta gul lök och strimla pak choy. Skär tomat i små klyftor. Skär sejrygg i mindre bitar.

3. **Spicy fishcurry:** Hetta upp neutral olja i en rymlig stekgryta. Stek lök och pressad vitlök ca 1 min. Blanda ner röd currypasta, coconut cream, vatten, socker och kycklingbuljong. Låt sjuda ca 4 min. Blanda ner fisken, pak choy och tomat. Låt sjuda under lock ca 2 min.

4. Klyfta lime. Toppa grytan med koriander och servera med jasminris och limeklyfta.