



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Rød currygryte med soyamarinert sei, pak choy, koriander og peanøtter

Ris

135 g jasminris

Rød currygryte

325 g seifilet
 1 stk gulrot
 1 stk rødløk
 1 stk pak choy
 1/3-1 pakke rød currypaste
 1/4-1/2 pakke maisstivelse
 1 pakke kokoskrem
 1/2 stk lime
 🏠 2 ss soyasaus
 🏠 2 dl vann
 🏠 1/4 ts salt

Tilbehør

1 bunt koriander
 1/2 stk lime
 1 pakke peanøtter
 🏠 olje
 🏠 salt

1 **Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.

2 **Rød currygryte:** Kutt fisken i grove terninger og ha dem i en skål. Bland inn 2 ss soyasaus, og la det stå på kjøkkenbenken til det skal i gryten. Skrell og kutt gulroten i skiver. Skrell og kutt løken i tynne båter. Skyll og kutt pak choyen i strimler.

3 **Rød currygryte, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek gulroten, løken og ønsket mengde av currypasten (se tips) i omtrent 3 minutter. Ha maisstivelsen i en kopp og rør den ut med 3 ss vann. Tilsett kokoskrem, 1/4 ts salt, 2 dl vann og omtrent 1/4 av maisjevningen i pannen. Kok opp, skru ned varmen, og la det småkoke i omtrent 3 minutter. Tilsett eventuelt mer av maisjevningen og kok opp, om du ønsker en tykkere konsistens. Skru ned varmen og tilsett pak choyen, fisken og soyasausen. La det hele trekke under lokk i omtrent 5 minutter. Smak til med saft fra limen og eventuelt mer av currypasten og salt.

4 **Tilbehør:** Skyll og grovhakk korianderen. Kutt resten av limen i båter. Topp retten med korianderen og peanøttene, og server limebåtene ved siden av.

Tips fra kokken: Currypasten er sterk, så start med litt og smak deg frem.