



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pannestekt lyrfilet med ris, reddiker og nektarin, servert med hjemmelaget garam-masala saus

Ris

135 g jasminris

Garam-masala saus

½ stk gul løk
1 pakke finkuttet ingefær, hvitløk og chili
½-1 pakke garam masala
1 pakke kokoskrem
🏠 1 dl vann

Grønnsaker

½ bunt reddiker
1 stk nektarin
150 g grønne bønner

Pannestekt lyr

325 g lyrfilet
🏠 1 ss smør
🏠 1 ss soyasaus

Serverting

1 stk rød chili
🏠 salt
🏠 olje
🏠 pepper

- Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- Garam-masala saus:** Skrell og grovhakk løken. Varm opp en kjele til middels høy varme, og ha i halve pakken med ingefærblendingen. Stek løken og garam masalaen i omtrent 2 minutter. Tilsett kokoskremen og 1 dl vann. Gi det hele et oppkok, skru ned varmen til middels varme, og la det småkoke i omtrent 4 minutter.
- Grønnsaker:** Skyll bønnene, reddikene og nektarinene. Kutt vekk endene på bønnene, og del reddikene og nektarinene i båter.
- Garam-masala saus, fortsettelse:** Kjør sausen jevn med en stavmikser, og smak til med salt og pepper. Ringle resten av ingefærblendingen i sausen rett før servering.
- Pannestekt lyr:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Krydre fisken med salt og pepper, og stek den i 3-4 minutter på hver side, eller til den flaker seg ved et lett trykk med fingeren. Tilsett 1 ss smør og 1 ss soyasaus mot slutten av steketiden, og øs soyasmøret over fisken. Legg fisken over på en tallerken og la den hvile frem til servering.
- Grønnsaker, fortsettelse:** Varm opp stekepannen med soyasmør fra forrige punkt til middels høy varme, og stek bønnene og reddikene i omtrent 2 minutter. Ta stekepannen vekk fra varmen, og vend inn nektarinbåtene.
- Serverting:** Skyll og kutt chilien i tynne ringer (se tips), og topp retten med ringene.

Tips fra kokken: Hvis du kutter chilien i tynne ringer og legger den i iskaldt vann blir den mindre sterk.