



bild saknas

- ▮ 4 port
- ▮ Fisk, Huvudrätt

CHILIFISK M. CASHEWNÖTTER

Ingredienser ▮

600 g fiskfile
(*torsk eller hoki, fryst*)
1/2 tsk salt
50 g smör
1/2 dl ströbröd
1 dl cashewnötter (*grovhackade*)
1/2 tsk sambal oelek
(*1 tsk om starkare önskas*)
1 klyfta vitlök (*pressad*)
1/2 st lime (*rivet skal + saft*)
8 st körsbärstomater

Gör så här ▮

1. Sätt ugnen på 225°C. Halvtina fisken.
2. Lägg fisken i en ugnssäker form. Salta.
3. Smält smöret och rör i ströbröd, nötter, sambal oelek, vitlök, limeskal och saft.
4. Bre blandningen över fisken. Dela tomaterna och lägg bredvid.
5. Stek i mitten av ugnen i 20-30 minuter. Servera med kokt ris eller potatis.