

- ▮ 4 port
- ▮ Fisk, Huvudrätt, Lättlagat, Fest

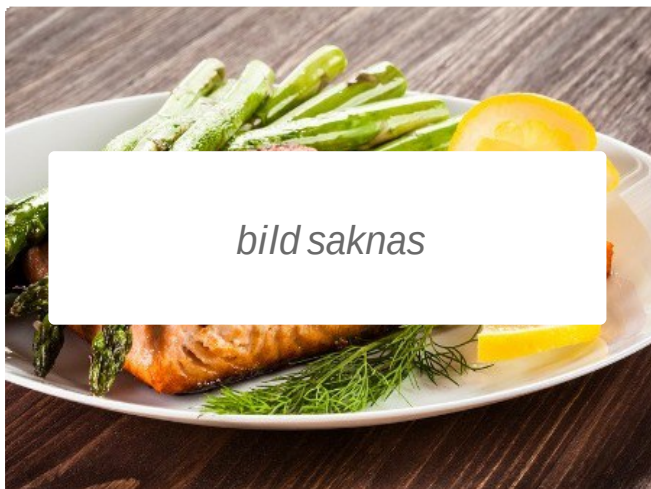


bild saknas

CHILIFISK MED CASHEWNÖTTER

Ingredienser ▮

600 g torskfile
50 g smör
1 dl cashewnötter (*grovhackade*)
1 tsk sambal oelek (*1/2-1 tsk*)
1 klyfta vitlök (*pressad*)
1 st lime (*1/2 pressad + skal*)
8 st körsbärstomater

Gör så här ▮

1. Sätt ugnen på 225 grader. Halvtina fisken.
 2. Lägg fisken i ugnssäker form. Salta.
 3. Smält smöret och rör i ströbröd, nötter, sambal oelek, (ev. vitlök), limeskal och -juice.
 4. Bred blandningen över fisken. Dela tomaterna och lägg bredvid.
 5. Stek i mitten av ugnen i 20-30 min.
- Servera med kokt potatis eller ris.

Receptet är hämtat från *lcakuriren*