

inköpslistan.se

Av: Bella Alén

- 4 port
- Fisk, Huvudrätt, Lättlagat, Vardag, Koka

FISKGRYTA

Goda fiskgryta som lätt blir en favorit.

Ingredienser

400 g laxfile
1 st purjolök
1 dl matlagningsvin, vitt
6 dl grädde, visp
1 burk tomater, krossade
2 msk curry
2 tärningar buljong, fisk
350 g kräftstjärtar
350 g räkor, skalade

Serveras med

4 port ris

Gör så här

1. Strimla purjon och fräs den i lite smör.

2. Tillsätt vinet och låt puttra en liten stund

3. Ha i de krossade tomaterna, grädden, buljongtärningarna och curryn. Låt koka på svag värme, sakta sjudande, i 20 min.

4. Sätt på vatten på spisen och koka riset.

5. Tillsätt den frysta laxen och låt koka ytterligare ca, 15 min.

6. Lägg i dillen och till sist kräftstjärtarna och räkorna. Låt sjuda en liten stund ca, 5 min.

7. Servera med ris och gärna en grön sallad.