



bild saknas

- ▮ 4 port
- ▮ Fisk, Huvudrätt, Lättlagat

SWEET CHILIGRYTA MED TORSK

Ingredienser ▮

600 g torsk
2 klyftor vitlök
3 st paprika
2 st purjolök
2 dl vatten
2 tärningar buljong, fisk
2,5 dl grädde, matlagning
4 msk sweet chilisås
1/2 tsk salt

Gör så här ▮

Skär fisken i 3 cm stora bitar. Skala och hacka vitlöken. Kärna ur paprikorna och skär i biar. Grovstrimla purjolöken. Fräs grönsakerna mjuka i smör, ca 5 minuter. Häll i vatten och grädde. Tillsätt buljongtärningar och sweet chilisås. Låt koka upp och lägg i fisken, låt sjuda i 3-5 minuter. Servera med kokt ris.