



bild saknas

- ▮ 4 port
- ▮ Fisk, Huvudrätt, Pasta

THAILAX I KOKOSSÅS

Ingredienser ▮

3 st scharlottenlök
 100 g palsternacka *(eller rotselleri)*
 2 st morötter *(medelstora)*
 1 st paprika, gul
 1/2 tsk currypasta *(grön)*
 1 burk kokosmjölk *(400 ml gärna light)*
 1 tsk ingefära, färsk
(eller lite mer, riven)
 1/2 tsk salt
 1 klyfta vitlök
 1 msk fisksås
 400 g laxfile
(eller kolja, sej etc...)
 koriander *(el persilja, hackad)*

Gör så här ▮

1. Skala lök och rotfrukter. Skär löken i små klyftor, palsternackan eller sellerin i tärningar, morötterna i skivor. Dela och kärna ur paprikan. Skär i centimeterstora bitar.
2. Rör ihop currypasta och cirka 1 dl kokosmjölk i en gryta. Tillsätt resten av kokosmjölken, skurna grönsaker, ingefära, salt, pressad vitlök och fisksås. Koka utan lock i ca 5 minuter.
3. Skär laxen i 3*3 cm stora bitar. Vänd ner dem i grytan och sjud tills laxen är nätt och jämt kokt, ca 5 min.
4. Smaka av och tillsätt ev. mer currypasta, salt eller fisksås. Strö över hackad koriander eller persilja.