

inköpslistan.se

Av: Isabelle

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.