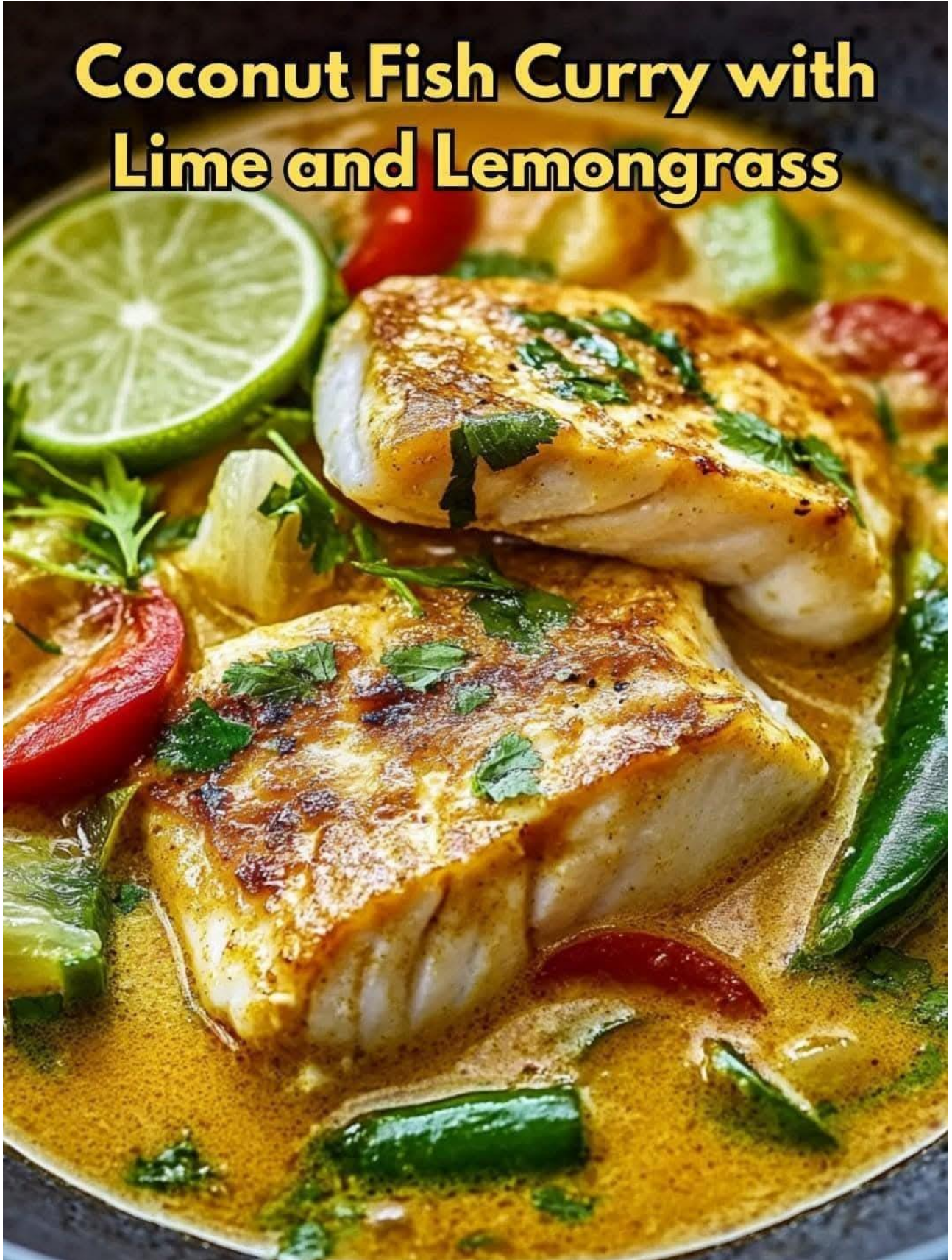


Coconut Fish Curry with Lime and Lemongrass



Kokosfisk karry med lime og citrongræs

Denne Coconut Fish Curry er en velduftende og cremet ret, der kombinerer mør fisk med fed smag af citrongræs, lime og kokosmælk. Det er en perfekt balance mellem tangy, velsmagende og mildt krydret, hvilket gør det til et behageligt måltid serveret med dampede ris.

Ingredienser

Til karryen:

- 1 lb hvide fiskefileter (f.eks. torsk, tilapia eller snapper), skåret i stykker
- 1 spsk limesaft
- 1 tsk salt
- 2 spsk vegetabilsk olie
- 1 stk løg, fint hakket
- 2 hvidløgsfedlikker, hakket
- 1 tommer stykke ingefær, revet
- 2 stilke citrongræs, forslået og skåret i 2 tommer stykker
- 1-2 thailandske røde chili, fint skåret (tilpas efter smag)
- 2 tsk gurkemeje pulver
- 1 tsk formalet koriander
- 1 (14 oz) dåse kokosmælk
- 1/2 kop vand eller fiskebestand
- 1 spsk fiskesovs
- 1 tsk sukker (valgfrit)
- 4-5 kaffir lime blade (valgfrit, for ekstra aroma)
- Zest og saft af 1 lime

Pynt:

- Frisk koriander, hakket
- Rød chili i skiver (valgfrit)
- Kalkiler

Instruktioner

1. Gør fisken klar:

Mariner fiskestumpen med limesaft og salt i 10 minutter, mens du tilbereder de øvrige ingredienser.

2. Sauté aromatikken:

Opvarm vegetabilsk olie i en stor stegepande eller gryde over middel varme.

Tilsæt løg og saute i 3-4 minutter, indtil de er blødgjort.

Rør i hvidløg, ingefær og citrongræs, koges i 1-2 minutter, indtil dufter.

Tilsæt chilier i skiver, gurkemejepulver og formalet koriander, omrøring for at belægning blandingen.

3. Lav karrybasen:

Hæld kokosmælk og vand (eller fiskebestanden). Rør godt sammen.

Tilsæt fiskesauce, sukker (hvis brug), kaffir limeblade og limeskal. Bring til en blidt simre.

4. Tilbered fisken:

Tilføj forsigtigt de marinerede fiskestykker til karryen. Dæk og simre i 8-10 minutter, eller indtil fisken er kogt igennem og flager let med en gaffel.

5. Afslut med Lime:

Fjern fra varmen og rør limesaft i. Juster krydderiet med mere fiskesauce eller limesaft efter smag.

6. Server:

Lad karryen op i skåle og pynt med frisk koriander, rød chili i skiver og lime.

Server varm med dampede jasminris eller kokosris.

Kokkens tips

Fiskemuligheder: Brug fast hvid fisk som helleflynder eller havtask for at forhindre, at karryen går i stykker.

Ekstra varme: Tilføj en teske rød karrypasta for mere krydderi og dybde.

Vegetarisk mulighed: Udskift fisk med tofu eller blandede grøntsager for en plantebaseret udgave.

Nyd de levende og aromatiske smagsvarianter af denne Kokosfisk Karry med lime og citrongræs til et lækkert, hjemmelavet måltid!