



Fish Curry



2 personer



30 minutter



September 2025

Ingredienser:

- 400 gr hvid fisk, fx torsk
- 1,5 dl ris [rå vægt]
- 1 dåse kokosmælk, light
- 1 tsk rød karry pasta
- 2 tsk karry
- 2 tsk spidskommen
- 1 tsk gurkemeje
- 1 spsk rapsolie
- 1 rød peber
- 1 gult løg
- 2 fed hvidløg
- Frisk koriander
- Forårsløg
- 1 lime

Jævning:

- 1 dl koldt vand
- 1 spsk maizena

Rens, skyl og dup fisk tør med køkkenrulle. Skær rød peber og løg i fine tern. Smid rød peber, løg og hvidløg, som du presser, på en varm pande med rapsolie, karry pasta og alle tørre krydderier. Når det er godt bagt af, tilsætter du kokosmælk og lader det koge op. Tilsæt nu jævningen, som du har rørt godt, så saucen tykner. Læg nu fisken i saucen, og sæt låg på i 10 minutter ved middel varme.

Kog ris efter anvisningen på pakken.

Anret: Fordel ris til den ene side i en dyb tallerken og fordel fish curry på den anden halvdel, så du kan mikse med en ske, i takt med at du spiser. Fordel hakket koriander og forårsløg på midten og servér straks.

Velbekomme!

Se flere opskrifter på
www.mamabrown.dk