

Asiatisk smørstegt fisk med kokos beurre blanc, pak choi og lime



2 personer



30 minutter



September 2026

Ingredienser:

- 2 stykker hvid fisk fx pighvar eller lange
- 2 stk pak choi
- 100 gr sukkerærter
- Frisk koriander
- Forårsløg
- 1 stk lime
- Rapsolie
- Smør

Kokos-beurre blanc:

- 1 skalotteløg
- 1 dl hvidvin
- ½ dl riseddike
- 1 dl kokosmælk
- 175 g koldt smør

Sådan gør du:

Kokos-beurre blanc:

Reducér hvidvin, eddike og skalotteløg.

Tilsæt kokosmælk og pisk det kolde smør i lidt ad gangen i tern.

Resten:

Krydr fisk godt med salt og peber. Smørsteg den gylden i smør og rapsolie. Halvér pak choi om kom dem i kogende vand i 1 minut.

Lynsteg så pak choi og sukkerærter i rapsolie, salt, peber.

Server med kokos beurre blanc, som du lige skummer op med en stavblender, grøntsager, forårsløg, koriander og gerne et par dråber crispy chiliolie, hvis du er til det.

Velbekomme & skål!



Find flere opskrifter fra Mama Brown
på Instagram @mamabrown.dk

champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE

