

Räk- och fiskgryta (Moqueca de Camarão)

Ingredienser

1 kg lax
1 dl färskpressad limejuice
1 tsk salt
4 gula lökar
2 vitlöksklyftor
3 gröna chilifrukter
3,5 msk olivolja
2 burkar krossade tomater
4 msk koncentrerad fiskfond
1 dl finhackad persilja
1 dl finhackad koriander
2 brk kokosmjölk
3 dl vatten
300 g skalade räkor
1 ris
Salladslök
Chilisås

Så här gör du

1. Skär fisken i 2-3 cm stora tärningar. Blanda med limejuice och salt
2. Skala och skiva lök och vitlök tunt. Kärna ur och finhacka chilifrukten
3. Fräs grönsakerna på svag värme i olivolja. Tillsätt krossade tomater, fiskfond, persilja och koriander. Låt sjuda i cirka 10 minuter.
4. Häll i kokosmjölk och vatten. Låt koka upp. Sänk värmen, lägg i fisken och sjud 6-7 minuter. Vänd ner räkorna och lät dem bli varma
5. Strimla och strö över salladslöken. Smaka av med ev. salt och peppar.
6. Servera grytan med kokt ris och het chilisås.

