

Currydoftande fiskgryta med vitlöksbröd

600-700 g vit fiskfilé, torsk eller kolja
0.5 st purjolök
2 msk smör till pannan
1 msk curry
4 dl vatten + 1 tärning fiskbuljong eller 1 1/2 msk fond
2 dl creme fraiche
5 st tomat
4-5 droppar tabasco
flingsalt och nymalen svartpeppar

VITLÖKSBRÖD

0.5 st baguette
100 g smör, rumsvarmt
2 msk finhackad persilja
3 st vitlöksklyftor, pressade

TILL SERVERING OCH GARNERING

2 st hårdkokta ägg
1 dl hackad persilja