FISK

Lax med kokosmjölk och lime

Kock: **Cattis Legelius** Tid: **30 min** Portioner: **4**

30

Den går snabbt att göra och det är en fräsch (barnvänlig) och god rätt.

Det här är ett väl använt recept ur min receptsamling. Jag hittade det i någon mattidning för flera år sedan och har sedan gjort den här rätten många gånger.

INGREDIENSER

4 st portionsbitar lax
2 dl kokosmjölk
1 msk färskpressad limejuice + 1 tsk finrivet skal
2 msk klippt gräslök
smör till stekning
salt och nymalen svartpeppar
rostade sesamfrön att strö över
nudlar eller ris till 4 personer
ev. blandade bönor eller sockerärtor till servering

GÖR SÅ HÄR

1. Skär laxen i portionsbitar. Krydda dem med flingsalt och nymalen svartpeppar. Stek laxbitarna i smör tills de har fått fin färg och är knappt genomstekta. Ta upp och håll dem varma.

2. Häll kokosmjölken i stekpannan och smaksätt den med saften från en halv lime, rivet limeskal, salt och peppar. Hetta upp skyn men låt den inte koka. Tillsätt gräslöken och häll såsen över laxbitarna.

3. Servera dem med ris eller nudlar till samt blandade bönor eller sockerärtor. Strö slutligen lite rostade sesamfrön över.