



FISK

Paneng Lax

Kock: **1 min syrras kök** Tid: **30 min** Portioner: **6**



Superenkel och jättegod lax med panengcurry och kokosmjök. Krydda på med chiliflakes om du vill ha lite hetta, då panengcurryn i sig är mild.



INGREDIENSER

1 kg laxfiléer
0,5 tsk salt
ev 0,5 tsk chiliflakes
2 msk panengcurrypasta (eller röd)
1+1 tsk olja
500 ml kokosmjök
1,5 msk olja
1 lime, saft och zest
kokt potatis, ris och koriander

GÖR SÅ HÄR

1

Sätt ugnen på 150°.

2

Smörj en form med lite olja och lägg i laxen. Salta och strösla på chiliflakes.

3

Fräs currypastan i lite olja i en kastrull.

4

Häll på kokosmjölk.

5

Häll i soja, limesaft och zest.

6

Låt få ett uppkok och häll sedan såsen på laxen.

7

Baka i ugnen ca 20-25 minuter.

8

Servera med koriander, kokt potatis eller ris.