FISK

Ugnsbakad lax med röd curry & kokosmjölk

Kock: **Mats Westergren** Tid: **30 min** Portioner: **4**

Detta är en riktigt snabb vardagsräddare och ett av mina populäraste recept.

Grön curry & kokosmjölk fungerar jättebra ihop. Tillsammans med lax är det fullbordat.

30

INGREDIENSER

4 portionsbitar laxfiléer
1 msk rapsolja
1 msk sesamolja
1 msk färsk ingefära, finhackad
1 stycken gul lök finhackad
3 stycken finhackade vitlöksklyftor
1 tsk chili flakes
1 stycken röd spetspaprika i lite tjockare strimlor
2 tsk (rågade) röd currypasta
400 ml kokosmjölk eller kokosgrädde
2 dl creme fraiche
1 msk limejuice
3 msk finhackad persilja
2 msk färsk koriander, finhackad
salt
svart och vitpeppar

GÖR SÅ HÄR

1

1. Koka basmatiris enligt anvisningarna på förpackningen.
2. Lägg upp laxfiléerna i en smord ugnssäker form. Salta & peppra.
3. Hetta upp en panna med rapsolja och sesamolja. Fräs vitlök, gul lök, ingefära & chili flakes mjuka utan att ta färg.
4. Låt den röda currypastan gå med så du får en kräm. Låt spetspaprikan gå med i 1 min.
5. Häll på kokosmjölk & créme fraîche. Låt koka upp och reducera ner till en krämig konsistens. Smaka av med limejuice, persilja, koriander, salt & peppar.

6. Fördela såsen över laxen och kör in i mitten av ugnen på 200 grader. Ca 10-15 min. Servera med det nykokta basmatiriset och sallad.