



FISK

Mahimahi curry med morötter och fänkål

Kock: **Padma Lakshmi** Tid: **70 min** Portioner: **8**



Padma Lakshmi gör alltid extra portioner av denna underbara kokos-curry mahimahi så hon kan värma det nästa dag och äta den över nudlar, som en asiatisk laxsa!



INGREDIENSER

- 1 st fänkål
- 8 st kaffir limeblad
- 800 g osötad kokosmjölk
- 8 st små torkade röda chili frukter
- 2 msk hackad ingefära
- 0.5 kg morötter
- 8 st skinnfria mahimahi filéer (guldmakrill)
- 12 st färska curryblad
- 1 tsk madras curry
- 8 st vitlöksklyftor
- 1.2 dl vegetabilisk olja

1.2 dl färsk citronjuice
2.4 dl korianderlöv
3 st schalottenlökar (skivade)

GÖR SÅ HÄR

- 1** Lägg fiskfiléerna på ett stort fat. Häll citronsaften över fisken och krydda med salt. Täck över med folie och ställ in i kylskåp i 30 minuter.
- 2** Värm upp oljan i en stor emaljerad gjutjärnsgröta.
- 3** Lägg i vitlöksklyftorna och stek på medelhög värme tills dem fräser, brukar ta cirka 2 minuter.
- 4** Tillsätt sedan schalottenlöken och stek på svag värme under omrörning tills dem mjuknat. Brukar ta cirka 3 minuter.
- 5** Tillsätt sen chili och curryblad och stek i ytterligare cirka 2 minuter.
- 6** Tillsätt sen ingefära och limeblad och stek ytterligare i 2 minuter.
- 7** Tillsätt fänkål, morötter och curry och krydda lätt med salt.
- 8** Täck över med lock och koka under omrörning tills grönsakerna börjar mjukna i ca 5 minuter.
- 9** Tillsätt kokosmjölk och koka upp.
- 10** Täck över och koka på svag värme, rör om några gånger, tills morötterna är mjuka. Brukar ta cirka 10 minuter.
- 11** Bädga ner filéerna och resterna av juicen i grytan.
- 12** Täck över och låt sjuda på låg värme i cirka 15 minuter, glöm inte att flytta fisken några gånger.
- 13** Lägg över filéerna i en stor, djup tallrik. Häll såsen över och runt fisken.

