FISK

Mahimahi curry med morötter och fänkål

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

70

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 laksa!

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 gjutjärnsgryta.
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. Bädda 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.

14 Garnera med koriander och servera.