Laks med rød curry paste og kokosmelk

300 g laksefilet, uten skinn og bein

½ stk sjalottløk

½ stk chili, rød

1 stk vårløk

2 stk limeblad

1 ss soyaolje

1 ts curry paste, rød

2 dl kokosmelk

0,75 ts soyasaus

0,25 dl vann

0,25 terning fiskebuljong

½ ts sukker

Tilbehør

ris

Framgangsmåte

•Skjær laksefileten i store terninger.

•Rens og finhakk sjalottløk, fjern frø fra chili og skjær i strimler.

•Rens og skjær vårløk i tynne skiver, skjær limeblad i tynne strimler og kast stilken.

•Varm olje i en stekepanne og brun lakseterningene på begge sider, i 1-2 minutter.

•Legg lakseterningene til side på et fat.

•Surr sjalottløk i stekepannen i ca. 2 minutter.

•Tilsett curry paste og kokosmelk, og rør ofte.

•Ha i chili, soyasaus, vann, buljongterning og sukker.

•Tilsett lakseterningene, vårløk og limeblad, og la det hele småkoke i 2-3 minutter.

Server med ris.

.