

Asiatisk fiskgryta med citrongräs, ingefära och chili.

Veckans fredagsmys är en silkeslen och krämig asiatisk fiskgryta, full med härliga smaker från citrongräs, ingefära, chili och fisksås.



4 PORTIONER



30 MIN

Fisk

Grytor

Asiatiskt

Asiatisk fiskgryta

Ingredienser:

1 citrongräs
10 cm purjolök
1 röd chili av valfri styrka
sesamolja
2 msk finriven ingefära
2 msk fisksås
400 ml extra krämig kokosmjölk
2 dl vatten
1 umami-buljongtärning
600 g fisk (torsk och lax)
1 lime
ev. salt

Gör så här:

1. Finhacka citrongräs, purjolök och chili. Fräs på medelvärme i lite sesamolja.
2. Tillsätt ingefära och rör om ordentligt. Ha i fisksås, kokosmjölk, vatten och buljongtärning.
3. Skär fisken i kuber och lägg i. Låt sjuda på svag värme tills fisken är genomkokt.
4. Pressa i saften från en lime och smaka av med salt. Servera direkt.
5. Låt fredagsmyset börja!



Spara i lista

Gustave Lorentz Riesling Réserve, 750ml

Systembolagsnummer: 22257

109,00 kr

Till min fiskgryta passar ett glas Gustave Lorentz Riesling Reserve fint. Ett ungdomligt vin med doft av honung, kryddor, gröna äpplen och lime.

Se också



Laksa med fisk - snabblagad asiatisk nudelsoppa kokosmjölk.

Laksa är, liksom ramen, en asiatisk nudelsoppa men med kokosmjölk i

buljongbasen. Se recept på snabblagad och fantastiskt god laksa med fisk här.

[Läs mer](#)



Asiatisk kycklingsallad med jordnötsdressing.

Recept på en smakrik kycklingsallad med smak av ingefära, chili och jordnötter.

[Läs mer](#)



Vin till sushi - bemästra den ädla konsten.

Lär dig bemästra konsten att välja rätt vin till sushi.

[Läs mer](#)

Utskrift