

# Laksa med fisk - snabblagad asiatisk nudelsoppa med kokosmjölk.

De flesta av oss har nog fått en skål ramen serverad någon gång de senaste åren. En japansk nudelsoppa som serveras med massor av goda tillbehör.

Idag tänkte jag bjuda er på något snarlikt, nämligen laksa. Precis som ramen är laksa en snabblagad nudelsoppa, men i laksa använder man även kokosmjölk i buljongbasen, vilket gör soppan lite mer mättande och i mitt tycke även godare.

Idag var jag sugen på laksa med fisk och det är otroligt lättlagat eftersom fisken bara behöver sjuda några minuter i buljongen innan den är klar. Nyttig snabbmat får man lov att säga! Jag använde färsk broccoli, sockerärter, paprika och ärtskott men ta de grönsaker som du gillar bäst. Det blir perfekt i den lite heta, goda buljongen med smak av kokosmjölk.

Servera din laksa med fisk med ett glas Expedition Torrontés Chardonnay, ett vitt vin med smak av tropiska frukter, päron och citrus.



4



30 MIN

Soppor

Asiatiskt

Fisk

Ingredienser:

3 cm färsk ingefära  
3 vitlöksklyftor  
Olja att steka i  
5 salladslökar  
1 röd chili  
2 tsk tamarisoja  
1/2 tsk fisksås  
1 msk röd currypasta  
3 limeblad  
1 litet broccolihuvud (ca 300 g)  
5 dl vatten  
1 grönsaksbuljongtärning  
400 ml kokosgrädde  
300 g fast vit fisk (tex havskatt, hälleflundra, marulk)  
1 röd paprika  
150 g sockerärtor  
Ev. chiliflakes  
200 g äggnudlar  
Ärtskott  
Lime

**Gör så här:**

1. Skala och finriv ingefära och vitlök. Strimla salladslök och chili. Stek ingefäran och vitlöken i lite olja ett par minuter på medelvärme.
2. Tillsätt 2/3 av salladslöken och chilin. Fortsätt steka och tillsätt sedan i tamarisoja, fisksås, currypasta och limeblad.
3. Dela broccolin (även stammen) i bitar och lägg i den tillsammans med vatten och grönsaksbuljong. Låt koka under lock tills broccolin har mjuknat men fortfarande har lite tuggmotstånd.
4. Tillsätt kokosmjölken.
5. Skär fisk och paprika i bitar och strimla sockerärtorna. Lägg i fisken och 2/3 av sockerärtorna i soppan. Låt sjuda tills fisken är helt genomkokt.
6. Smaka av din laksa och tillsätt eventuellt chiliflakes för mer hetta.
7. Koka äggnudlarna enligt anvisningen på förpackningen.
8. Håll upp din laksa i skålar och lägg i äggnudlar i varje skål.
9. Toppa skålarna med chili, salladslök, sockerärtor och ärtskott. Pressa till sist över lite färsk lime.

## Vin till laksa med fisk:



Spara i lista

Expedition Torrontés Chardonnay

Systembolagsnummer: 6259

69,00 kr

---

### Prisvärt enligt Allt om Mat oktober 2019!

Doften i Expedition Torrontés Chardonnay är medelstor, fruktig och aromatisk med av inslag päron, äpplen, citrus och blommor. Smaken har en fruktsötma som balanseras väl av vinets fräscha syra. I smaken finns toner av päron, tropisk frukt, blommor och citrus.

## Se också



Krämig fiskgryta full av smaker.

Veckans fredagsmys från Linnéa ger exempel på en god rätt med mycket umami.

[Läs mer](#)

---



Att välja vin till thailändsk mat.

Vår dryckesexpert lär dig att välja vin till thailändsk mat och ger tips på viner i olika prisklasser till kökets olika smakinriktningar.

[Läs mer](#)

---

