Sweet chili laks med kokosmelk



Ingredienser

♥ 2 ss nøytral matolje (f eks rapsolje)
♥ 1 løk
♥ 3 fedd hvitløk
♥ 2 ss ferskrevet ingefær
♥ 5 dl kokosmelk
♥ 1 ts red curry paste (tilpass mengden, se tips)
♥ 1 dl sweet chilisaus (se tips)
♥ 4 laksefilet (500 g)
♥ kvernet salt

Servering:
♥ kokt jasminris
♥ 1 rød chili (kan sløyfes)
♥ 2 lime
♥ 2 vårløk
♥ frisk koriander

Fremgangsmåte

Bruk en stor stekepanne med litt høye kanter. Ha olje i pannen og tilsett kuttet løk, hvitløk og ferskrevet ingefærmos. La dette steke på middels varme i et par minutter til løken er gyllen og myk.

Tilsett kokosmelk, red curry paste (tilpass mendgen, se tips) og sweet chilisaus. Gi sausen et oppkok og bland den godt sammen. Smak til sausen med kvernet salt.

Legg laksefiletene i pannen. Sett på lokk og la laksen småputre på middels varme i 10–12 minutter, til laksefiletene bare er så vidt gjennomstekte.

Serveres straks. Hvis du vil, kan du pynte pannen med lime, chili i skiver, kuttet vårløk og frisk koriander.

Serveres med kokt jasminris og topp tallerkenen med mer presset lime, kuttet vårløk og frisk koriander.

Tips

♥ Thailandsk red curry paste fås kjøpt i de fleste norske matbutikker. Tilpass mengden til hvor sterk du liker maten (1 ts holder hvis du ikke vil ha det for sterkt).

♥ Sweet chilisaus er en søtsterk, thailandsk saus som fås kjøpt i de fleste, norske matbutikkene. Kan også være hjemmelaget (oppskrift kommer □).

♥ Sweet chili laks smaker best varm og nylaget.

♥ Se også **Sweet chili laks med spinat og tomat**.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sweet-chili-laks-med-kokosmelk