

Asiatisk Fiskegryte (1 personer)

Forberedelse

Bland sammen i en kjele: Thai red curry saus, kokosmelk, Tabasco og smak til med fiskefond, fish sauce og lime. Tilsett vann til passe konsistens og smak (tykkelse som en suppe) og kok den opp. Jevne om nødvendig. Fres grønnsakene noen få sekunder i en kjele og ha over suppen. Tilsett fisken og kok til den er ferdig. Dryss over frisk hakket koriander eller thailandsk basilikum.



Produkter

Fisk etter valg, evt. scampi og blåskjell	50 g
Kokosmelk Premium 75%	0,10 l
Fiskefond *(Fisk)	0,02 l
TABASCO® Chipotle Sauce	0,02 l
Blue Dragon Fish Sauce	20 ml
Blue Dragon Thai red curry sauce	0,10 l
Aubergine forstekt	30 g
Vårløk	15 g
Asapargesbønner - bruk fryst om du ikke har ferske	20 g
Koriander	2 g
Bok choy kuttet	15 stk
Hvitløk ingefær	2 g

*Allergener