Laks i rød karrysauce

4 pers.

Mors Mad
mad.winther.nu

Ingredienser

4 laksefileter
1 løg
1 fed hvidløg
1 rød peberfrugt
1 rød chili
1 dåse kokosmælk, 400 ml
2 spsk. rød karrypasta
1 tsk. revet ingefær
1 kvist frisk rosmarin
Saft af 1/2 lime
Salt og friskkværnet peber
Olivenolie til stegning

Tilbehør: Blomkålsris eller fuldkornsris

Beskrivelse

Hak løg og hvidløg. Skær peberfrugt i strimler. Skær chili i små tern. Riv ingefær fint. Hak rosmarin.

Brun laksefileterne i olie på panden. Krydr med salt og peber. Tag med af panden.

Svits løg i olie på panden, til de er klare. Tilsæt hvidløg, peberfrugt, chili og svits kort videre. Tilsæt kokosmælk, rød karrypasta, ingefær, rosmarin og limesaft. Kog saucen op. Krydr med salt og peber og smag til.

Læg laksefileterne ned i saucen og lad dem simre i 5-10 minutter, til de er gennemstegte.

Pynt med bredbladet persille og limeskiver ved servering.

Server retten med blomkålsris eller fuldkornsris.