

Fiskgryta med doft av lime.



Ingredienser

300 gram lax, i tärningar (ev även någon vit fisk)

3 st Schalottenlök(ar)

0,5 st chili

1 st lime, rivet skal plus saft

1 msk smör

3 dl vatten

2 dl matlagningsyoghurt

6 st cocktailtomat(er)

2 msk Touch of Taste Fiskfond

maizena, majsstärkelse

Tillagning

1. Finhacka och fräs över öppen eld i en kastrull, lite matfett, schalottenlök och chili.
2. Tillsätt vatten, fond och saften av en lime. Sjud upp och vispa i yoghurten och red av med lite Maizena utvispat i lite vatten.
3. Smaka av med salt & peppar.
4. Dela tomaterna. Lägg ner fisk och tomater i kastrullen och koka i 5 min.
5. Tag kastrullen från elden och låt vila 5 min.
6. Riv lite limeskal över fiskgrytan före servering. [Ange ett citat från dokumentet eller sammanfattningen av en intressant punkt. Du kan placera textrutan var som helst i dokumentet. Använd fliken Ritverktyg om du vill ändra formateringen av textrutan för citatet.]
7. Servera med brynta rotfrukter.