Laks i rød karry

Opskrift til 3-4 portioner

Forberedelsestid

15 minutter

Tilberedelsestid

25 minutter

Samlet tid

40 minutter

Ingredienser

- 100 g porre
- 1 rød peberfrugt
- 200 blomkål
- 1 dåse (120 g) bambusskud (kan undlades)
- 400 g lakseside
- 25 g frisk ingefær
- 10 g rørsukker
- 3 spsk. fiskesauce
- 3 spsk. sojasauce
- 1 dåse kokosmælk
- 1 stor tsk. rød karrypaste (med top)
- saft fra 1/2 lime

Tilbehør og toppings

- ris
- mango
- frisk koriander
- salte peanuts
- lime

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 200 grader vamrluft
2. Start med at skylle og snitte grøntsagerne og kom dem i et ovnfast fad, bambusskud drænes fra væsken og lægges blot i fadet
3. Fjern skindet fra laksen, skær den i mindre stykker og læg dem over grøntsagerne
4. Bland ingredienserne til saucen sammen i en skål: ingefær skrælles og rives fint og kommes i en skål sammen med sukker, fiskesauce, soja, fiskesauce, kokosmælk, rød karry og limesaft. Hæld saucen over fisken og kom fadet i ovnen. Giv det 25 minutter
5. Imens kan du koge ris og klargøre dine toppings, server hermed.