

# Het räkgryta med cocosmjölk

Ingredienser för 4 portioner

600 gram benfri aborrefilé.  
½ deciliter färskpressad limejuice.  
½ tesked salt.  
2 stora gula lökar.  
1 stor vitlöksklyfta.  
1 röd chilifrukt (valfri styrka).  
2 matskedar olivolja.  
1 paket krossade tomater (500 gram).  
2 deciliter vatten (skölj ur tomat paketet).  
½ deciliter finhackad persilja.  
½ deciliter finhackad koriander.  
1 burk cocosmjölk (400 gram).  
150 gram skalade räkor.  
4 salladslökar.

Gör så här:

Skär fisken i 5 cm stora bitar. Blanda med limejuice och salt.

Skala och skiva lök och vitlök tunt. Kärna ur och finhacka chilifrukten. Fräs grönsakerna på svag värme i olivolja. Tillsätt krossade tomater, persilja och koriander. Låt det sjuda i cirka 10 minuter.

Häll i cocosmjölk. Låt det koka upp. Späd eventuellt med vatten om det behövs.

Sänk värmen, lägg i fisken och låt det sjuda i 6-7 minuter.

Vänd ner räkorna och låt dem bli varma. Strimla och strö över salladslöken. Smaka av och tillsätt eventuellt lite salt och peppar.

Servera grytan med ris.