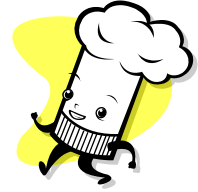


Stekt gös med kryddiga linser i kokosmjölk

10 personer



Anvisningar:

Linser

- 3 dl gröna linser
- 1 st vitlök king solo
- 3 st citrongräs
- 30 gr galangal
- 30 g rökt sidfläsk
- 2 msk matolja
- 1 msk gröncurry
- 1l vatten eller kycklingsbuljong
- 2 st limeblad
- 5 dl kokosgrädda, salt och peppar
- 1 knippa koriander med rot

Skala vitlök och galangal, Krossa citrongräs, vitlök och galangal lätt. Fräs kryddorna ca 3 minuter tillsammans med curry, matolja, sidfläsk och linser. Tillsätt limeblad och buljong eller vatten och koka linserna mjuka, ca 7 minuter. Sila buljongen och låt linserna svalna på plåt. Dela koriander, Blad för sig rot och stam för sig. Blanchera korianderstammerna ca 1 minut i saltat vatten. Lägg i koriander bladen och koka ytterligare 15 sekunder. Kyl ner koriander i iskallt vatten. Mixa koriander slätt med lite utav vatten.

Gös

- 1, 5 kg gösfile fjällad
 - 1 dl risflagor
 - 1 stk äggvita
 - 100 gr smör
- Torka skinnsidan torr, pensla med äggvita och täck äggvitan med risflagor. Stek långsamt på skinnsidan i smör till fisken är färdig

Spenat och gurka

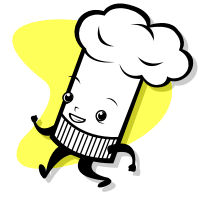
- 100 gr bladspenat, salt och peppar
- 1 st gurka
- 2 tsk salt
- 2 msk citronjuice

Skölj spenaten, och låt den rinna av väl. Krydda med salt och peppar. Skala gurkan och skär i tärningar, ca 1 cm stora. Strö salt över gurkan och låt stå minst 20 minuter, häng gurkan i sil. Blanda spenaten med salt och peppar och citronjuice precis innan servering.

Värm upp linserna upp i kokosgrädda och lite av buljongen. Smaka av med koriander salt och peppar. Serverar med spenaten och gösen på varma tallrikar

Receptrubrik

Skriv valfri inledande text om receptet här. Receptmallen kan användas för att göra praktiska receptkort som kan gå i arv från generation till generation.



Ingredienser:

Mängd Ingrediens

Mängd Ingrediens

Anvisningar:

Skriv tillagningsanvisningar här