



FISK

Lax med kokosmjölk och lime

Kock: **Cattis Legelius** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Den går snabbt att göra och det är en fräsch (barnvänlig) och god rätt.

Det här är ett väl använt recept ur min receptsamling. Jag hittade det i någon mattidning för flera år sedan och har sedan gjort den här rätten många gånger.



INGREDIENSER

4 st portionsbitar lax
2 dl kokosmjölk
1 msk färskpressad limejuice + 1 tsk finrivet skal
2 msk klippt gräslök
smör till stekning
salt och nymalen svartpeppar
rostade sesamfrön att strö över
nudlar eller ris till 4 personer
ev. blandade bönor eller sockerärter till servering

GÖR SÅ HÄR

- 1** Skär laxen i portionsbitar. Krydda dem med flingsalt och nymalen svartpeppar. Stek laxbitarna i smör tills de har fått fin färg och är knappt genomstekta. Ta upp och håll dem varma.
- 2** Häll kokosmjölken i stekpannan och smaksätt den med saften från en halv lime, rivet limeskal, salt och peppar. Hetta upp skyn men låt den inte koka. Tillsätt gräslöken och häll såsen över laxbitarna.
- 3** Servera dem med ris eller nudlar till samt blandade bönor eller sockerärter. Strö slutligen lite rostade sesamfrön över.