FISK

Currydoftande fiskgryta med vitlöksbröd

Kock: **Monika Ahlberg** Tid: **35 min** Portioner: **4**

35

Underbar fiskgryta som jag serverar med ett väldoftande vitlöksbröd!

INGREDIENSER

600-700 g vit fiskfilé, torsk eller kolja
0.5 st purjolök
2 msk smör till pannan
1 msk curry
4 dl vatten + 1 tärning fiskbuljong eller 1 1/2 msk fond
2 dl creme fraiche
5 st tomater
4-5 droppar tabasco
flingsalt och nymalen svartpeppar

VITLÖKSBRÖD

0.5 st baguette

100 g smör, rumsvarmt
2 msk finhackad persilja
3 st vitlöksklyftor, pressade

TILL SERVERING OCH GARNERING
2 st hårdkokta ägg
1 dl hackad persilja

GÖR SÅ HÄR

1. Börja med att koka äggen i 7 minuter. Skala och låt svalna.

2. Skölj och strimla purjolöken. Hetta upp smöret i en panna och fräs curryn lätt. Tillsätt purjolöken och fräs ytterligare någon minut. Häll på buljong och crème fraiche. Låt sjuda i 5 minuter.

3. Skär tomaterna i bitar och tillsätt till grytan tillsammans med fisken i bitar. Koka upp och dra sedan grytan från plattan. Smaka av med tabasco, salt och peppar. Låt stå i 7?8 minuter eller tills fisken är klar.

4. Blanda samman smör, finhackad persilja och pressad vitlök till vitlöksbrödet. Dela baguetten på längden och bred på smöret. Rosta bröden i 225° varm ugn i ca 10 minuter.

5. Hacka äggen och persiljan. Strö hacket över grytan. Servera den currydoftande fiskgrytan med vitlöksbrödet.