



Foto: Ulf Svensson

## Lax i thaikokossås

Ingredienser 4 personer

---

500 g	laxfilé, skinn- och benfri
1 st	citrongräs
1 st	röd spansk pepparfrukt
1 st	lime, skal och saft av
1 burk	kokosmjölk, (400 g)
2 msk	sweet chilisås
1 tsk	salt
0,5 dl	koriander eller thaibasilika, hackad

## Tillbehör

---

ris  
sweet chilisås  
sockerbönor eller sockerärter

## Tillagning

Medan riset kokar tillagas laxen, som har frisk citrus smak av lime och citrongräs samt hetta av chili.

1. Skölj och torka laxfilén. Skär den i portionsbitar.
2. Ta bort de yttre bladen och skär av den torra toppen på citrongräset. Dela det i mindre bitar. Halvera och kärna ur chilifrukten. Riv skalet och pressa limen.
3. Mixa citrongräs, chili och lime med kokosmjölk och chilisås i en matberedare eller med en mixerstav. Tillsätt salt.
4. Lägg laxfiléerna i en liten gryta. Häll över kokosmjölkmixen. Koka upp och sjud på svag värme ca 10 min. Strö över hackad koriander eller thaibasilika. Servera genast med ris och bönor.