



# Nordic Halibut i Thai rød karri

## INGREDIENSER

400 g kveitebiff  
50 g Thai rød karripasta  
300 ml kokosmelk  
100 ml vann  
1 ss fiskesaus  
2 røde chilier  
5 stk limeblad  
Saften fra 1 lime  
Salt/pepper/sukker etter smak

## TILBEREDNING

Ha halvparten av kokosmelken og karripasta i en gryte. Kok sakte opp og la karripasten løse seg opp. Tilsett deretter resten av kokosmelken. Tilsett vann hvis sausen blir for tykk. Posjer fisken i sausen til den er ferdigkokt, ta fisken opp av gryten og sett den til side. Krydre sausen med fiskesaus, limesaft, og smak til med salt, pepper og sukker. Tilsett chili og limeblad og hell sausen over fisken. Retten kan serveres med en liten babyaubergine hvis ønskelig.



NORDIC HALIBUT