

# Asiatisk torskform

30 porsjoner



## Ingredienser:

1,5 kg torskfilet  
1,5 ts salt  
3 stk purre  
3 stk paprika rød  
1 dl olje  
4,5 dl matfløte  
3 terninger fiskebuljong  
6 dl kokosmelk  
2,3 ss rød curry paste

## Tilbehør:

Isbergsalat  
Fullkornsrís

## Utstyr:

Kniv, skjærebrett, deselitermål, teskje, røreskje, ildfast form og kasserolle.

## Fremgangsmåte:

1. Sett stekeovnen på 180°C.
2. Fjern skinn og bein fra torskfileten hvis nødvendig. Del fisken i serveringsstykker og dryss over salt. Legg fisken i en ildfast form.
3. Kok ris etter anvisning på pakken.
4. Vask, rens og skjær purre og paprika i biter, og surr i olje til purren er myk.
5. Ha i matfløte, smuldre fiskebuljongterning over, rør forsiktig og kok opp.
6. Rør inn kokosmelke og rød curry paste, og kok opp.
7. Hell saus og grønnsaker over fisken. Stekes i 8-10 minutter til fisken er ferdig.

**Server gjerne med ris, isbergsalat, reddiker og eple!**