Ryba po tajsku z mlekiem kokosowym

Amaizin

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **bałkańska**

Warto wiedzieć:

45 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- filet z łososia lub innej morskiej ryby - 500 g
- czerwone papryczki chili - 2 szt.
- czosnek - 2 ząbek
- liście limonki Kaffir - 2 szt.
- plasterek korzenia galgantu - 1
- świeże gałązki trawy cytrynowej (pocięte) - 2 szt.
- mleko kokosowe 17 % - 400 ml
- woda - 250 ml
- tajski sos rybny - 2 łyżka
- prażone orzeszki ziemne (posiekane) - 2 łyżka
- świeże liście bazylii lub kolendry - kilka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Oczyść paprykę z nasion i utrzyj z czosnkiem, liśćmi limonki Kaffir, galangą, trawą cytrynową i odrobiną mleka kokosowego na gładką masę.

KROK 2: Odfiletuj rybę i pokrój na kawałki.

KROK 3: Podgrzej 200 ml mleka kokosowego w woku na łagodnym ogniu, aż do wydzielenia oleju (ok. 10 minut). Dodaj pastę chili i duś mieszając, aż do wydzielenia zapachu. Dodaj rybę i przykryj mieszaniną. Dodaj resztę mleka kokosowego, wodę i sos rybny. Wymieszaj i gotuj rybę do czasu, aż będzie gotowa.

KROK 4: Dodaj orzeszki i podawaj z bazylią lub kolendrą.