



Slötorps Tandoorikryddad Lax

Även i Indien använder man fisk. Det här är en variant där laxfilebitar täcks med Tandoorikrydda och sedan steks i ugn. Tillsammans med ris och en kall sås Indienne blir det en smakrik och mustig Torsdagsrätt.

Receptet är dimensionerat för ca 4 personer. Är ni fler är det bara att multiplicera.

Ingredienser

Laxen

- ◆ 4 Laxbitar á 125 g
- ◆ 1,5 dl Turkisk eller Grekisk youghurt
- ◆ 2,5 msk Tandoorikrydda

Tandoorikrydda (blir en liten burk)

- 1 ½ tsk vitlökspulver
- 1 ½ tsk paprikapulver
- 1 tsk cayennpeppar
- 1 tsk korianderpulver
- 1 tsk mald spiskummin
- 1 tsk mal ingefära
- ¼ tsk mald kardemumma
- ¼ tsk kanel

Sås Indienne

- ◆ 1 st Finhackad Röd Paprika
- ◆ 1 msk Mango Chutney
- ◆ 1 msk Chilisås
- ◆ 2 dl Creme Fraiche
- ◆ 1 msk Currypulver

Gör så här

1. Tina laxen och lägg i en ugnsfast form. Sätt på ugnen på knappt 200 grader.
2. Blanda Yoghurten med Tandoorikryddan och pensla laxbitarna noga. Okej med ett tjockt lager.
3. Häll upp ris och vatten i en kastrull och koka som vanligt.
4. Finhacka den röda paprikan och blanda med resten av ingredienserna till den kalla såsen.
5. När ugnen gått upp, sätt in fisken.
6. Gör grönsallad att servera till det hela.

Servera genast när Fisken har fått lite lagom stekyta och är färdig.

Smaklig Måltid

/Peter