

## Havets frukter green curry

200 g tärnad fisk. Ett par olika sorter av likvärdig kvalitet.

200 g räkor skalade

½ - 2 msk green curry pasta

400 ml koksmjök

3 klyftor vitlök. Skivas i tunna skivor

300 g grönsaker du tycker om

Gör så här

Tärna fisken.

Skär grönsakerna i fina bitar.

Hetta upp olja i en wokpanna eller gryta.

Stek vitlöken tills den är gyllenbrun

Tillsätt grönsaker och currypasta och låt steka i någon minut.

Häll i koksmjölken och låt blandningen koka samman.

Lägg i fisken och dra grytan åt sidan. Låt det hela "dra" någon minut.

Kontrollera att fisken är klar.

Vänd försiktigt i räkorna.

Smaka av med salt och peppar.

Servera med nudlar eller ris. Använd gärna fullkornsvaror.