



Ruskistettua kalaa currykastikkeessa - Chu Chi Plaa

Aineet: 300 grammaa kalaa, esimerkiksi ahventa tai kuhaa
2 rkl vehnä jauhoja
4 dl kookoskermaa
1 rkl erittäin ohuita kaffir limen lehtiä
1 rkl hyvin pienittyä chiliä
1 rkl kalakastiketta
1 rkl ruskeaa sokeria
2 rkl currytahnaa
1 rkl pähkinärouhetta

Valmistus: 1. Fileoi kala. Voit myös leikata sen noin puolen senttimetrin paksuisiksi siivuiksi, jos haluat jättää ruodon mukaan makua antamaan.

2. Leivitä kalafileet vehnä jauhoilla ja paista ne kypsiksi. Ota fileet hetkeksi sivuun.

3. Valmista kastike puolikuumalla pannulla. Kaada kookoskerma kannulle ja lisää currytahna ja pähkinärouhe. Kiehauta kastiketta hetki. Alenna lämpötilaa ja anna kastikkeen vetäytyä noin puoleen. Lisää lopuksi kalakastike ja sokeri ja sekoita hyvin.

4. Annostele kala lautasille ja kaada kastike päälle. Koristele lopuksi ripottelemalla pienityt limen lehdet ja chili annosten päälle.