



Mannen som var förebilden för den svenske kocken i mupparna, den kulinariska civilisationens sista utpost i kampen mot Gorbypirogernas tyranni bjuder på dagens rätt;

Curryfisk

Dags igen kära vänner för att tillaga lite mat. Så här i vår och snart sommartider vill man ju tillbringa så lite tid om möjligt inomhus. Därför skall maten gå snabbt att tillaga. Därför blir det ett snabbt recept denna gången: Ring Shanghai!! Okej, det kanske inte funkar varje gång så därför kommer ett annat recept nedan:

Vi behöver

*1 paket frusen torsk
3 gula lökar
3 dl grädde
fiskbuljong
curry
salt
ris*



Vi gör så här:

1. Sätt på riset först och främst, den hinner lagom bli klart till resten är klart.
2. Skala löken och skär fiskpaketet i 8 delar.
3. Sätt på en kastrull, smält smör och fräs curryn lite grann, inte för mycket för då bränner den. Men fräser man den lite grann får man fram currysaken bättre.
4. Häll ner löken och fräs den en stund tills den blir mjuk.
5. Slaska ner fisken i kastrullen och vänd ett par gånger, häll sedan ner grädden och låt puttra på svag värme. Stoppa ner lite fiskbuljong (själv föredrar jag fiskfond på flaska, ta då ca 1 mask. Använder du tärning, ta en halv) och salta. Smaka av.
6. Nu skall nog riset vara klart så det är bara att slå sig ner och smaska.

Japp, nu hinner du nog ett pass på eftermiddagen också. Bra va?!

Erik Groth