FISK I KARRYKOKOSSAUCE

Opskriften er til 4 personer, og man kan bruge hellefisk eller Victoriabars.

600-700 g. fisk
Sauce: 2 store snittede rødløg, 1 ll. Spsk. Olie, 1 spsk. Karry, i dl. Rosiner, 1 ds. Kokosmælk, 2 dl. Bouillon, salt, peber samt 2 – 4 bananer i skiver.

Tilbehør: Ris el. nudler

Skær fisken i mindre stykker og læg dem i et ildfast fad.

Damp rødløgene i olie i en mindre gryde, tilsæt karry og svits et øjeblik. Rør kokosmælk og bouillon i, kog op og smag til.

Lige før retten skal i ovnen, skæres bananerne i skiver og lægges ved fisken sammen med rosinerne. Hæld saucen over og sæt fadet i ovnen ved 180 grader i 15 – 10 min.

VELBEKOMME