

## Havkat Suut Manjanu, Thai

- 4 pæne havkatfileter (600 g.)
- 2 friske chilipebre
- 2 fed hvidløg
- 2 stilke finthakket citrongræs
- 1 limefrugt
- 2 spsk. olie
- 300 g. kokosmel
- 6 dl. Kogende vand
- ca. 2 spsk. maizena

Hæld kokosmelet over med kogende vand, lad det trække i 30 minutter. Pres det gennem et klæde. Gem kokosmælken. Læg de 4 fileter på 4 stykker alufolie drys dem med salt og peber. Flæk chilierne og befri dem for kerner, hak dem fint. Rist dem på en lille pande sammen med de pressede hvidløg, citrongræs og den revne limeskal i olien. Bland kokosmælken med maizenaen og kom det på panden. Fordel denne masse ligeligt over fileterne. Luk pakkerne godt, alle lukninger skal vende opad. Bag dem i en 210 grader varm ovn i 15 minutter. Serveres med kogte nudler, pasta eller ris.