



Sweet chiligryta med fisk

Färgglad och god är denna fiskgryta!

Antal portioner

4 portioner

Ingredienser

- 600 g fiskfilé t ex sej eller hoki
- 2 st vitlösklyftor
- 3 st paprikor i olika färger
- 2 st purjolök
- Svenskt Smör från Arla
- 2 dl vatten
- 2 dl Arla Köket® vispgrädde
- 2 st fiskbuljongtärningar
- 4 msk sweet chilisås
- ½ tsk salt

Gör så här:

Skär fisken i 3 cm stora bitar. Skala och hacka vitlöken. Kärna ur paprikorna och skär dem i bitar. Grovstrimla purjolöken. Fräs grönsakerna i smör i en stor gryta tills de är mjuka, ca 5 min. Häll i vatten och grädde. Tillsätt buljongtärningar och sweet chilisauce. Låt det koka upp. Smaksätt med salt. Lägg i fisken och låt det sjuda 3-5 min.

Serveringsförslag:

Servera med kokt ris.