

Tálalás: **4 főre**

Előkészítés: **20 perc**

Elkészítés: **40 perc**

Havas Dóra

KOKTÉLPARADICSOM KORMA TŐKEHALLAL

A korma egy tradicionális indiai étel, ami a világ kevésbé pikáns ízekhez szokott felén igazán nagy népszerűségnek örvend. A kormába kerülő tejtermék vagy kókusztej ugyanis nem csak selymesebbé és szószosabbá teszi a ragut, de az erőteljes csípős ízeket is megszelídíti, miközben ízgazdagságából mit sem veszít az étel. Az alábbi receptben ajánlott hazai paradicsom különlegességgel, az egyedülállóan édes Veresi Bíborkával pedig ez a csodás étel bizony még teljesebb ízekben pompázik!

HOZZÁVALÓK

4 evőkanál étolaj
1 db hagyma
3 gerezd fokhagyma
1 db 3-4 centis darab friss gyömbér
evőkanál 4-5 evőkanál korma fűszerpaszta
1 teáskanál só
30 dkg Veresi Bíborka (koktélparadicsom)
1.5 dl kókusztejszín
60 dkg tőkehal filé
1 db 1 lime
3 evőkanál kókuszchips

ALLERGÉNEK

---

1. A hagymát vékony szeletekre vágjuk és a kókuszchipszet egy serpenyőben zsiradék nélkül aranybarnára pirítjuk, felhasználásig félretesszük.



2. Egy nagy serpenyőben felhevítjük az olajat, és közepesen erős lángon pirosra sütjük benne a hagymaszeleteket.



3. Papírtörlőre szedjük, megsózzuk és félretesszük.



4. A serpenyőt visszatesszük a tűzhelyre és közepesen erős láng felett az olajon lepirítjuk a finomra reszelt gyömbért, a vékony szeletekre vágott fokhagymát és a korma pasztát.



5 Amikor illatozni kezdenek, a serpenyőbe tesszük a paradicsomokat és a kókusztejszínt is. Addig főzzük, néha megrázogatva a serpenyőt, amíg a paradicsomok elkezdenek megrepedni, a szósz pedig sűrűsödni kezd.



6 A halszeleteket kissé megsózzuk.



7 Majd a paradicsomszószra fektetjük.



8 A sütőt 170 fokra előmelegítjük, és az egész serpenyőt betesszük és 20 perc alatt készre sütjük a halat.



9 Tálaláskor frissen facsart lime levet csepegtetünk rá és megszórjuk a pirított kókusszal és a sült hagymaszeletekkel.



Töltse le további receptjeinket az auchan.hu/receptek oldalról!