

Korma med fisk

Maten i Bangladesh er veldig inspirert av indisk mat. Mange bengalere sier at India er inspirert av bengalsk mat. Kanskje de er inspirert av hverandre? I Bangladesh består maten ofte av linsesuppe, ris, naanbrød og en eller form for fisk. Her får du oppskriften på en type bengalsk fisk.

Korma er en rett med lang historie, oppskriften kan spores helt tilbake til 1500-tallet. Korma er, kort sagt, en rett der kjøtt eller grønnsaker er stekt med vann, yoghurt eller fløte.

Ingredienser

Fisk 1 kg
Yoghurt 1/2 kopp
Løk paste 1/2 kopp
Ingefær paste 2 ts
Hvitløk paste 1 ts
Koriander paste 1 ss
Kardemomme 6
Kanelstenger en til to stykker
Salt 2 ts
Ghee (olje) 3/4 kopp
Grønn chilli 6
Kewra 2 ss
Sukker 1 ss
Sitronsaft 1 ss

Slik gjør du:

Bruk en stor fisk for korma (I Bangladesh er karpe vanlig i denne retten). Ikke kutt fisken inn i for små biter.

Legg alle ingrediensene, bortsett fra de grønne chiliene og kewra, i en kjele. Bland godt.

La retten småkoke under lokk på lav varme. Snu fisken en gang (hver forsiktig).

Når vannet nesten er fordampet, tilsett grønn chili og kewra.

Småkok i en halv time på svak varme.

Når oljen begynner å flyte på toppen, er du ferdig.

Server med lime, linsesuppe, ris og naanbrød.

kilde: thebangladeshikitchen.com