



Orientaliske fiskepakker med urter og creme fraiche

Orientaliske fiskepakker med urter og creme fraiche er en meget nem og fin måde at tilberede fisk på. Fisken bliver mør og der bliver en god, eksotisk sauce lige til at dyppe brødet i.

Opskrift af: Briand Funder

Tilberedningstid: 45 minutter
Antal personer: 4

Ingredienser

- 600 g filet af torsk eller lignende fisk
- 1 porre
- 2 gulerødder
- 1 lime
- 1 spsk. hakket grøn koriander
- 1 spsk. finthakket frisk ingefær
- 1 tsk. grøn karrypasta
- 2 dl creme fraiche 38%
- 4 stykker stannioler eller bagepapir 25x25 cm

Tilbehør: ris eller bulgur og noget godt brød

Fremgangsmåde

Skær fisken i 4 lige store stykker. Skær porre og gulerødder i tynde strimler (julienne). Rør creme fraiche med ingefær, koriander, karry, revet skal og saft fra lime, og smag til med salt og peber. Læg fisken på stanniolen. Fordel urter og creme fraiche over. Luk pakkerne sammen og stil dem i en bradepande. Bag dem i en forvarmet ovn i ca. 20 min. ved 200 grader.



Til denne ret anbefaler vi



Grüner Veltliner
Weingut Bründlmayer
Kamptal, Østrig
Varenr. 4424636



Pinot Gris Tradition
Vins Sipp Mack
Alsace, Frankrig
Varenr. 1524436



**Grüner Veltliner, Loiser Berg
Erste Lage**
Weingut Bründlmayer
Kamptal, Østrig
Varenr. 4421136

