

Mexicansk fiskegryde (4 personer)

200 g rødspætte- eller skrubbe filet
2 skalotteløg
½ tsk salt
1/4 tsk paprika
1 knsp cayennepeber
½ grøn peberfrugt
½ ds hakkede tomater
1 spsk mild chilisaucé
1½ spsk raps- eller olivenolie

I små skåle:

strimlet salat
tomatbåde
majs
oliven
hakket agurk
hakket persille
revet gulerod
rosiner

servering:

ris
groft brød

1. Skær fiskefileterne i tern på ca 1½ cm.
2. Rens løg og grøn peber og skær dem i små tern.
3. Varm wokken godt op, og kom olien i.
4. Svits løgene til de er let brune.
5. Tilsæt peberfrugt, hakkede tomater, chilisaucé og krydderier.
6. Vend fisketernene forsigtigt i, og dæmp varmen.
7. Lad det småsimre 3-4 minutter.
8. Smag til med salt og peber.