



Kalasufee - Ho Mok Plaa

Aineet: 300 g kalafileetä, paloiteltuna esim. silakka- tai ahvenfilee käy hyvin
1 kananmuna
1 dl kookosmaitoa
1 rkl punaista currytahnaa
1 rkl kalakastiketta
1-2 tl sokeria
Basilikanlehtiä
Chiliä ohuina siivuina
Banaaninlehtiä tms., esimerkiksi raparperinlehdet käyvät.
Myös alumiinifolio tulee hätätapauksessa kyseeseen.

Valmistus: 1. Sekoita currytahna ja kaakaomaito hyvin.
2. Lisää muna ja sekoita hyvin. Mausta kalakastikkeella ja sokerilla. Lisää kalafileet.
3. Muotoile banaaninlehdistä kuusi annoskuppia. Voi myös käyttää alumiinisia kuppeja. Lusikoi sufee kuppeihin. Höyrystä noin 20-25 minuuttia, kunnes annokset ovat kypsiä. Päälyystä kookoskastikkeella, chilillä ja basilikalla.
4. Tarjoile riisin kera.