



FISKEKONEN.DK

## Skindstegt kulmule med thaimarinade



### Du skal bruge:

#### 4 personer

600 g kulmulefilet med skind  
1 spsk rapsolie  
1 cm frisk ingefær  
1 fed hvidløg  
1 bundt forårsløg  
½ chili  
2 tsk rørsukker  
2 spsk sojasauce  
saft af 2 limefrugter  
4 kafir-limeblade  
1 salathoved  
4 tomater  
½ dl peanuts  
1 lille bundt frisk koriander  
jasminris

### Sådan gør du

- Skrab skællene af kulmulefileten med en gaffel.
- Skær fileterne i 4 ens stykker. Skær små snit i skindet.
- Varm olien op på en slip let-pande, og læg kulmulestykkerne på panden med skindsiden nedad. Rør ikke ved fisken de første 2 min. Pres derpå en palet ned midt på hvert stykke fisk i 5-10 sekunder, hvorved hele skindsiden får kontakt med panden. Lad fisken stege videre ved middelhøj varme, til skindsiden er gyldenbrun, vend dem om, og steg på den anden side i ca. 3 min. Krydr med salt og peber.
- Hak ingefær og hvidløg fint. Skær forårsløg og chili i tynde skiver.
- Bland en marinade af rørsukker, sojasauce og limesaft sammen, og bland ingefær, hvidløg, forårsløg, chili og hele kafir-limeblade.
- Skyl og tør salaten. Snit den fint, og anret den på et fad.
- Skær tomaterne i tern, og hak peanuts groft. Drys begge dele over salaten.
- Anret den stegte kulmule på salaten med skindsiden opad - skindet spises med. Hæld marinaden over fisken, og drys med frisk koriander.

Servér med kogte ris.

**Tip:** I stedet for kulmule kan du anvende brosme, hvilling, kuller, lange, lyssej, sej eller torsk.