



# Сибас с кокосом, лаймом и чили

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 45 Mins  
Время 30 Mins  
приготовления  
Порции 4  
прибор Comhair-Steam SE с 2015 года

## Приготовление

- 2 ст. л. кокосового масла
- 1 ст. л. пасты карри, зеленой
- 2 см имбиря
- 2 зубчика чеснока
- 4 листка каффир-лайма
- 1 ст. л. тростникового сахара
- 400 мл кокосового молока
- ½ пучка тайского базилика
- 1 ст. л. лаймового сока
- 3 ст. л. кокосовой стружки

Имбирь очистить и натереть. Очистить и раздавить чеснок. Разогреть масло, добавить пасту карри, имбирь и чеснок и слегка подрумянить.

Добавить листья каффир-лайма, тростниковый сахар и кокосовое молоко, довести до кипения и томить 10 минут. Затем добавить базилик и лаймовый сок и варить еще 2 минуты. Вынуть листья каффир-лайма, пюрировать и пропустить через сито. Добавить кокосовую стружку.

- 200 г риса басмати
- 200 мл воды
- 1 стебель лемонграсса

Отбить стебли лемонграсса и поместить в фарфоровую форму ⅓ GN вместе с рисом и водой. Поместить фарфоровую форму на решетку в холодную камеру. Довести до готовности.

**Steaming 100 °C в течение 20 Mins**

- 4 филе сибаса, прим. по 150 г
- 200 г тайской спаржи
- Соль
- Перец





## Масло

Смазать фарфоровую форму маслом.

Поместить рыбу в фарфоровую форму ½ GN и приправить солью и перцем.

Разложить сверху спаржу и полить соусом. Поставить фарфоровую форму на решетку рядом с рисом. Продолжать запекать.

### **Put the food in**

**Steaming 100 °C в течение 10 Mins**

Подавать рыбу вместе с рисом и соусом.

## Аксессуары

---

Фарфоровая форма ½ GN, высота 65 мм

Фарфоровая форма ⅓ GN, высота 65 мм

Решетка

## Дополнительная информация

---

Составлен

11.12.2019

