

PEIX AMB SALSA DE TAMARINDE

6 filets de peix
1 cullerada de suc de llimona
1 ceba picada
1/2 tassa de mel d'abelles
1 cullerada de gingebre ratllat
4 cullerades de sucre
1/4 tassa de vinagre
1 tassa de brou de pollastre
4 cullerades de concentrat de tamarinde
1 cullerada de curri
6 cullerades d'oli
Sal i pebre

Amanir el peix amb el suc de llimona la sal i el pebre.

Amb la meitat de l'oli refregir la ceba amb l'all. Quan comenci a daurar afegir el concentrat de tamarinde dissolt en una tassa d'aigua i la resta dels ingredients menys el peix.

Deixar cuinar uns 15 minuts a foc alt fins que tingui textura de salsa.

Amb l'oli restant fregir el peix fins que estigui daurat i servir banyat amb la salsa.