

# Peters Fiskgryta

Värm olivolja (kan vara smaksatt med citron)

**Lägg i curry (Svensk Tråkcurry)**

Löken ska vara: gullök, purjo och schallottenlok

Lägre värme.. gå mot mjuk

**I MED LITE MER CURRY OCH SALT & PEPPAR**

## Krossa 5–6 stora

Vitlöksklyftor med knivsidan rensa bort skal & finhacka

## Ta Vermouth eller Pernod

(man kan skippa det, men det ger lite lakritskänsla)

aj nej sorry innan du håller på det i med en rensad & mellanhackad fänkål

## sen på me Vermouthen...

är det vermouth ta gärna lite mer (torr)

har jag inte nåt av det hemma så skippar jag det