

# PLA TOD RAAD PRIK

**Poisson frit avec sauce de chili douce.**

## Ingrédients

Poisson de 300-400 gr. entier  
Feuilles de coriandre (4-6 pp)

## Sauce

Sucre de canne (1tbsp)  
Sauce de poisson (½ tbsp)  
Poudre d'assaisonnement (1 C sp)  
Bouillon de poule  
Chili rouge et vert frais émincés  
Gros chili rouge frais coupé en rondelles  
Ail émincé (petits aux émincés ou écrasés)  
Oignon coupé en dés  
Racines de coriandre émincées  
Sucre de palme (1tbsp)  
Jus de tamarin (1tbsp)

## Préparation

Préparer le poisson, écailler et vider. Faire deux entailles sur le dessus.

Faire la sauce de chili :

Frir l'ail, racines de coriandre, oignon, petits et grand chili ensemble dans 2 cs d'huile.

Assaisonner avec la sauce de poisson, jus de tamarin, sucre de palme et ajouter du bouillon de poule.

Mélanger l'ensemble des ingrédients.

Napper le poisson de cette sauce.

Décorer avec des rondelles de tomates et feuilles de coriandre.



bon appétit  
bon appétit