רכיבים:

4 דגי לברק במשקל 500 גר' כל אחד, מפולטים

½ ק"ג צדפות

½ 1 כוס יין לבן יבש

1 כוס חלב קוקוס
3 כפיות סוכר חום
2 כפיות צ'ילי
עשבי תיבול
מלח
פלפל
שמן

אופן ההכנה:

1. לרוטב: מוזגים למחבת את היין, מוסיפים את הצדפות, עשבי התיבול, מלח ופלפל לפי הטעם ומביאים לרתיחה - 5 דק'.
2. מוסיפים את חלב הקוקוס ומביאים לרתיחה נוספתו צמצום הרוטב - 5 דק'. מוסיפים את הצ'ילי והסוכר ומביאים לרתיחה - דקה. במשך כל בישול הרוטב יש לנער את המחבת.
3. הכנת הדגים: משמנים מעט מחבת גדולה ומטגנים את הדגים טיגון קל (2 - 3 דק' מכל צד) קודם את הבטן ואח"כ את הגב.
4. אופן ההגשה: מניחים לכל סועד 2 פילטים - מוצלבים האחד מעל השני ומוזגים מעל מעט מהרוטב. מקשטים בשולי הצלחת עם הצדפות.