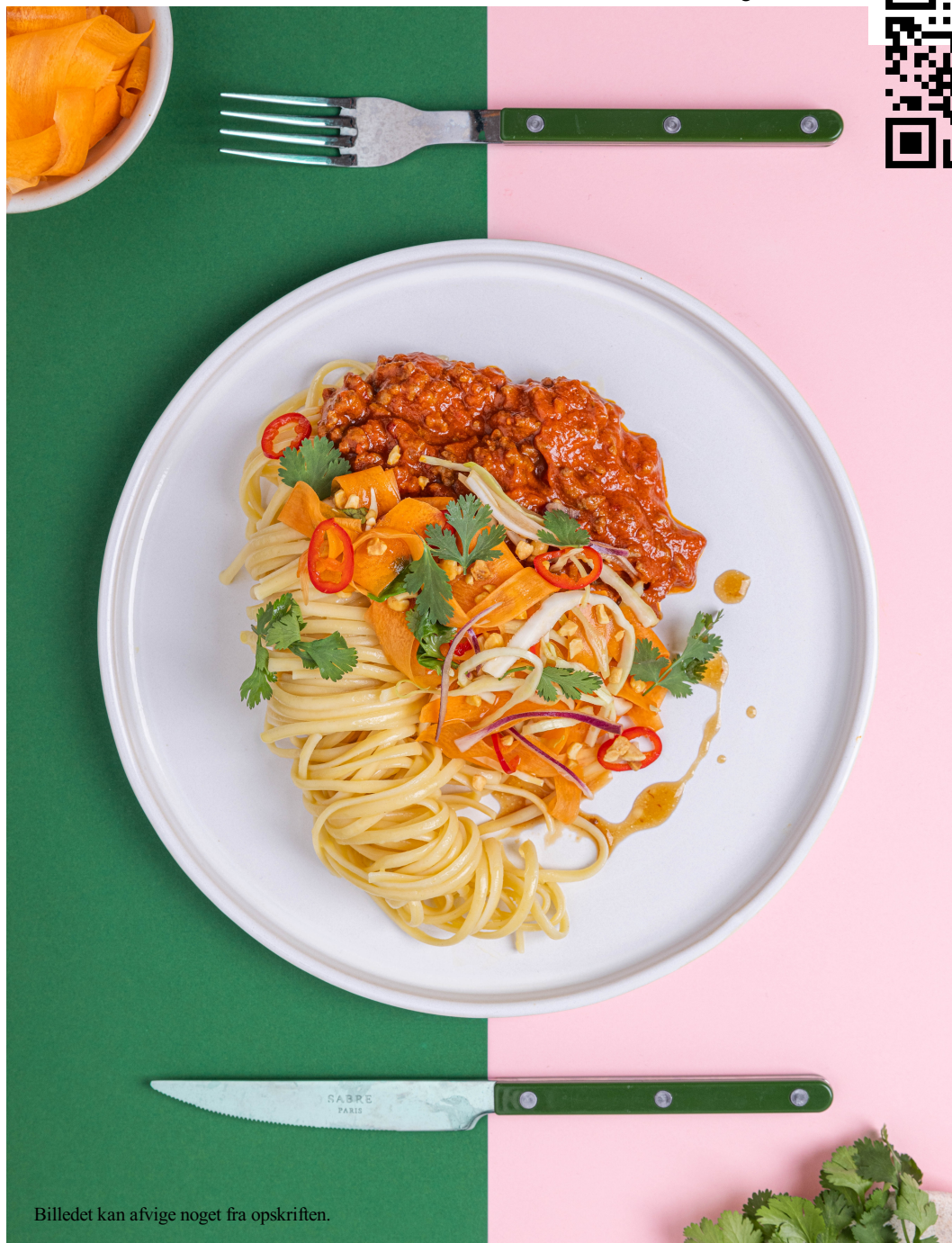


Bedøm retten og læs mere:



Massaman krydret Thai asiatisk kålsalat



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

20 - 30 min 2 PORTIONER 5 DAGES HOLDBARHED

Pasta

200 g pasta

Thai bolognese

½ stk rødløg

300 g hakket oksekød

1 dl kokosmælk

1 dåse hakkede tomater

½ pose oksebouillon

½ pose massaman curry paste

½ pose sojasauce

Sesam-chilisaUCE

½ stk lime

½ pose sød chilisaUCE

½ spsk fiskesaUCE

½ spsk sesamolie

Kålsalat

½ stk rød chili

½ pakke koriander, frisk

1 stk gulerod

½ stk rødløg

1 stykke hvidkål

½ pose hakkede peanuts

Det skal du selv have

olie ^b

salt ^b

^b basisvare

1. Sæt pastaen over i letsaltet vand og kog

2. **Thai bolognese:** Pil løg og hak fint (resten af ingredienserne). Steg løg og oksekød i olie. Tilsæt kokosmælk, tomat, bouillon og massaman curry paste. Hæld kokosmælk, tomat, bouillon og massaman curry paste over på pastaen.

3. **Sesam-chilisaUCE:** Riv skallen af lime og tilsæt fiskesaUCE og sesamolie. Hæld sesam-chilisaUCE over på pastaen.

4. **Kålsalat:** Skyl chili og koriander og skær dem i små stykker. Skær kålen i strimler og skær guleroden i strimler med en skræller. Læg det hele i en skål og tilsæt peanuts. **TIPS!**

5. **Servering:** Smag bolognesen til med salt og peber. Server den med kålsalat. Start med det og smag til.