



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Oksetykkam med massamansauce, spinat, broccoli og ris

Det skal du bruge

135 g basmatiris
1 stk rødløg
1 stk broccoli
300 g oksesteg af tykkam
½-1 pose massaman curry paste
1 pose kokoscreme
50 g babyspinat
1 dl vand ^b

Det skal du selv have

mel* ^b
salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

1. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
2. **Grøntsager:** Pil rødløg og skær det i både. Skær broccoli i buketter. **TIP:** Brug gerne stokken på broccolien og skær den i mindre tern.
3. **Massmansauce:** Varm lidt olie i en wok/stegepande med høj kant til middelhøj varme. Steg løg og broccoli i 2 min. Kom kødet uden lage (gem den til evt. tilsmagning) på og steg videre 1 min. Tilsæt ½ spsk mel og massaman paste (reducér mængden, hvis du ikke vil have det så stærkt). Rør rundt og kom kokoscreme og vand i. Lad det simre i 5 min. Spæd evt. op med lidt af lagen fra kødet.
4. Skyl spinaten og lad den dryppe af. Vend spinaten i sauceen og lad det falde sammen. Smag til med salt og peber. Servér retten med ris til.