



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Coconut beef med nudlar och koriander

Coconut beef

Morot 1 st
Gul lök 1 st
Röd paprika 1 st
Nötfärs 250 g
Vitlök 1 klyfta
Massaman currypasta ½ förp
● Socker 1 msk
Japansk soja 1 förp
Coconut cream 1 förp
● Vatten 1 dl
Majsstärkelse ½ msk

Till servering

Nudlar ½ förp
Koriander 20 g
Chili flakes

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Socker, Vatten

1. Koka upp vatten i en kastrull till äggnudlarna i steg 5.
2. **Förberedelser:** Slanta morot. Klyfta gul lök och skär röd paprika i mindre bitar.
3. **Coconut beef:** Hetta upp lite olja i en stekpanna eller wok. Stek nötfärs ca 3 min på hög värme, tills den fått fin färg. Lägg ner paprika, morot, lök, pressad vitlök och massaman currypasta (se tips), fräs ytterligare ca 2 min.
4. Tillsätt socker, japansk soja, coconut cream och vatten. Blanda majsstärkelse med lika delar vatten och blanda ner till grytan. Koka ihop ca 3 min, tills morot mjuknat något. Smaka av med lite salt.
5. **Till servering:** Koka nudlar enligt anvisning på förpackningen.
6. Blanda nykokta nudlar med coconut beef, eller servera nudlarna vid sidan av. Toppa med koriander och chili flakes.

TIPS! Massaman currypasta är smakrik och stark, smaka dig fram till lagom hetta!