



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Wokstrimler med rød karry, citrongræs og kokosmælk

**Tallet i parentes er til dig, der har bestilt ekstra protein.*

Det skal du bruge

135 g basmatiris
300 (450)* g strimler af skinkeindlar
1 stilk citrongræs
125 g cherrytomater
1 bundt forårsløg
¾ fed hvidløg
½ pose rød karrypaste
½ pose tomatpuré
1 pose kokoscreme
1 dl vand ^b

Det skal du selv have

salt ^b
olie ^b
peber ^b
sukker ^b

^b basisvare

- 1. Ris:** Kog risene som anvist på posen.
- 2. Wokstrimler:** Varm lidt olie i en wok eller en stor pande ved kraftig varme. Brun kødet så det får stegeskorpe før det vendes. Steg ca. 1½ min ialt. Tag kødet op på en tallerken og krydr med salt og peber.
- 3. Grønt:** Fjern de yderste grove blade på citrongræsset og hak den hvide del. Skyl og halvér cherrytomater. Skyl og hak forårsløg. Pil og pres hvidløg.
- 4. Rød karry:** Svits hvidløg, hakket citrongræs og karrypasta (reducér mængden og svits lidt længere, hvis du ikke vil have det så stærkt) i wokken. Tilsæt tomatpuré og kokoscreme og vand og lad det simre ca. 2 min. Tilføj cherrytomater og forårsløg og det stegte kød. Lad retten blive gennemvarm og smag til med sukker, salt og peber.
- 5.** Servér med ris til.