



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Curry- og kokoskremet svinekjøttdeig med wokkede grønnsaker og ris

Ris

135 g jasminris

Currykremet kjøttdeig

1 stk rødløk

275 g kjøttdeig av svin

½ pakke rød currypaste

1 pakke kokoskrem

½–1 pakke soya- og ingefærsaus

½ dl vann ^B

Wokkede grønnsaker

1 stk pak choy

½–1 pakke reddiker

75 g strimlet grønnkål

1 stk lime

1 pakke sesamfrø

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

aluminiumsfolie ^B

^B Basisvare

1. **Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.

2. **Currykremet kjøttdeig:** Skrell og grovhakk rødløken. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i 2 minutter på hver side, hakk den opp, tilsett løken, og stek videre i 3 minutter. Tilsett ønsket mengde av currypasten, og stek videre i omtrent 1 minutt. Tilsett kokoskremen, ½ dl vann og smak til med soya- og ingefærsausen. Kok opp og smak eventuelt til med mer av currypasten og soya- og ingefærsausen eller litt salt. Ha kjøttet over i en serveringsskål, og dekk til med aluminiumsfolie.

3. **Wokkede grønnsaker:** Skyll pak choyen og reddikene, og kutt pak choyen i strimler og reddikene i fire. Varm opp stekepannen fra forrige punkt til høy varme, og ha i litt olje. Wok reddikene i omtrent 2 minutter, tilsett pak choyen og grønnkålen, og wok videre i 2 minutter. Krydre med salt og pepper, skvis saften fra limen over, og topp med sesamfrøene.