



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

### Att ha hemma ●

Olja, Salt, Socker, Vatten

1. Koka upp vatten i en kastrull till nudlarna 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 7-8 min, tills de är mjuka.
6. Blanda nykokta nudlar med coconut beef, eller servera nudlarna vid sidan av. Toppa med koriander.

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