



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Vindaloo med svinekød og fuldkornsris

## Fuldkornsris

135 g fuldkornsris

## Vindaloo

2 stk løg  
1 fed hvidløg  
½ stk ingefær  
1 pose tomatpuré  
½ pose chiliflager  
½ pose karry  
¼ pose five spice  
½ pose garam masala  
½ pose oksebouillon  
½ spsk rødvinseddike  
300 ca-g pulled pork  
2 dl vand <sup>b</sup>

## Grøn salat

1 stk tomat  
1 stk hjertesalat  
¼ pose sennepsvinaigrette

## Anret

½ pk koriander, frisk  
1 stk lime

## Det skal du selv have

olie <sup>b</sup>  
salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

- 1. Ris:** Kog risene som anvist på posen.
- 2. Vindaloo:** Pil og hak løg groft. Varm en gryde op med lidt olie og steg løg ved middelhøj varme i 5-7 min. Pil imens hvidløg og skræl ingefær og hak begge fint eller riv dem på et rivejern. Kom tomatpuré i gryden og steg med i 1 min. Tilsæt hvidløg, ingefær, chiliflager (undlad eller reducer mængden, hvis du ikke vil have det så stærkt), karry, five spice, garam masala, bouillon, eddike og vand. Kog det hele under låg i 5-7 min. Blend saucen med en stavblender, hvis du vil have en glat suppe.
- 3. Kødet:** Tag kødet op af lagen og skær det i store stykker. Kom dem ned i saucen og lad det småkoge 3-4 min under låg.
- 4. Grøn salat:** Skyl tomat og skær i tern. Skær bunden af salaten og skyl den grundigt. Brug gerne en salatslynge til at tørre den eller lad det dryppe af i en sigte/dørslag. Kom salaten i en skål og vend den med dressing og tomattern.
- 5. Anret:** Hak koriander groft. Skær lime i både. Drys koriander over vindaloo'en og server med ris og limebåde til. Spis salaten ved siden af.