



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Wokstrimler med rød karry, citrongræs og kokosmælk

## Det skal du bruge

135 g jasminris  
300 g strimler af skinkeinderlår  
1 stilk citrongræs  
125 g cherrytomater  
1 bundt forårsløg  
 $\frac{3}{4}$  fed hvidløg  
 $\frac{1}{2}$  pose rød karrypaste  
 $\frac{1}{2}$  pose tomatpuré  
1 pose kokoscreme  
1 dl vand <sup>b</sup>

## Det skal du selv have

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

<sup>b</sup> 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.  $1\frac{1}{2}$  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.