



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 ^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. $1\frac{1}{2}$ 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.