



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Karamelliseret svinekød med kokoscreme og sød chilisaUCE

Det skal du bruge

135 g basmatiris
300 g strimler af skinkeinderlår
1 stk rød peber
100 g champignoner
½ stk løg
1 spsk sojasauce
1 spsk fiskesauce
2 spsk sød chilisaUCE
1 pose kokoscreme
1 pose tomatpuré
1 dl vand ^b

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b
sukker ^b

^b basisvare

1. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
2. **Karamelliseret svinekød:** Krydr kødet med salt og peber. Brun det i lidt olie på alle sider i en stor sautérpande eller gryde ved høj varme. Tilsæt 2 spsk vand og lad det koge ved middelvarme, så vandet trænger ind i kødet og reduceres (næsten) helt ca. 4-5 min.
3. Skyl og rens peberfrugt og skær den strimler. Rens champignon og skær i kvarte. Pil løg og skær i tynde skiver.
4. **Karamelliseret svinekød forsat:** Kom champignon, løg, soja, fiskesauce og peberfrugt på panden til kødet. Tilsæt derefter sød chilisaUCE og 1 spsk sukker. Lad saucen karamellisere ved højere varme i 3 min.
5. Tilsæt kokoscreme, vand og tomatpuré og lad det simre i 5 min. Servér rygende varm med ris.