



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 g pulled pork
2 dl vand ^b

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 ^b
salt ^b
peber ^b

^b 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 tomatern.
5. **Anret:** Hak koriander groft. Skær lime i både. Drys koriander over vindaloo'en og servér med ris og limebåde til. Spis salaten ved siden af.