



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



30 - 40 MIN. TILBEREDNING

Karamelliseret svinekød med kokosmælk og sød chilisauc

Det skal du bruge

135 g basmatiris
300 g strimler af skinkeinderlår
1 stk rød peber
125 g champignoner
½ stk løg
1 spsk sojasauce
1 spsk fiskesauce
1 pose sød chilisauc
2 dl kokosmælk
1 pakke tomatpuré

Du skal selv have:

Olie, Peber, Salt, Sukker

Fremgangsmåde

- 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 chilisauc og 1 spsk sukker. Lad saucen karamellisere ved højere varme i 3 min.
- 5** Tilsæt kokosmælk og tomatpuré og lad det simre i 5 min. Servér rygende varm med ris.

Allergener

Fisk, Soja

Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.



Næringsværdier

Energi pr. portion:	3.146 kj / 752 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	27,5 g
heraf mættede fedtsyrer	21,0 g
Kulhydrat	80,9 g
heraf sukkerarter	21,7 g
Protein	45,2 g
Salt	5,2 g
Kostfibre	3,7 g