Oppskrift

Thaigryte med strimlet svinekjøtt



Thaigryte, curry paste og masse grønnsaker. Supergodt!

1

Brun svinekjøttet

Begynn med å brune strimler av svinekjøtt og sett kjøttet til side. Del løk i båter og finhakk hvitløkfeddet. Surr det blankt i olje i en stekepanne på middels varme. Tilsett curry paste, rør godt og fres videre i 1-2 minutter. Tilsett kokosmelk og vann. Småkok gryten i 10 minutter.

2

Kok ris

Kok ris etter anvisning på pakken. Ha i ønskede grønnsaker og småkok i 5 min.

3

Smak til

Smak til med limesaft, sukker og soyasaus. Ha i svinekjøttet og strø over med vårløk.

Ingredienser

Du trenger

Gul løk	0,5 stk
Hvitløksfedd	1 stk
Currypaste	1 ss
Kokosmelk	1 boks
Vann	0,5 dl
Vårløk	3 stk
Koriander	1 stk
Gilde strimlet svinekjøtt	300 g
Rød Chili	
Reddik	1 stk som topping

Allergener