




BIFF I CURRY

 Kos

 Enkel

 20–40 min

Her kan du få satt smaksløkene på prøve. Karri, chili, fiskesaus og kokosmelk. Alt i en gryte.

INGREDIENSER

4

PORSJONER

- 600 g biffkjøtt i strimler
- 1 boks kokosmelk á 500 ml
- 3 ss rød curry paste
- 3 ss fiskesaus (asiatisk)
- 1 ss sukker
- 2 stk. små grønn chili i skiver
- 1,5 dl cashewnøtter eller peanøtter

SLIK GJØR DU

1. Kok opp kokosmelk, tilsett kjøtt og la det trekke i ca. 15 minutter.
2. Ta opp kjøttet og legg det til side. Ha i curry paste, fiskesaus, sukker og chili over kokosmelken. Kok opp og la det trekke i ca. 10 minutter. Synes du sausen er for tynn kan den jevnes med litt maizenajevner (se mengdeforhold på pakken).
3. Tilsett kjøttet og dryss nøttene over til slutt.

Server med kokt ris.