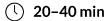


## **BIFF I CURRY**

∯ Kos





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.