



Bildet kan avvike fra oppskriften.



Rød curry med svinestrimler, kokosmelk, grønnkål og eggenudler

Rød curry med svinekjøtt

1 stk gulrot
1 stk gul paprika
350 g kryddermarinerte svinestrimler
1 pakke rød currypaste
1 liten boks kokosmelk
50–100 g strimlet grønnkål
1 stk lime
1 dl vann ^B

Eggenudler

125 g nudler

salt ^B
pepper ^B
olje ^B
soyasaus ^B

^B Basisvare

- 1 **Eggenudler:** Kok opp en kjele med lettsaltet vann til nudlene.
- 2 **Rød curry med svinekjøtt:** Skrell gulroten. Kutt den i to på langs, og så i skiver på skrå. Rens og kutt paprikaen i terninger.
- 3 **Rød curry med svinekjøtt, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne eller wokpanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i omtrent 3 minutter, og tilsett gulroten og paprikaen. Stek videre i 1–2 minutter. Rør inn currypasten, kokosmelken og 1 dl vann. Kok opp, og ha i grønnkålen. La curryen småkoke i 2 minutter. Smak til med saften fra limen, soyasaus, salt og pepper.
- 4 **Eggenudler, fortsettelse:** Tilbered nudlene som anvist på pakken.
- 5 **Servering:** Kutt eventuelle rester av limen i båter, og server båtene til retten.



Tips!

Ønsker du en sterkere rett? Smak til med chiliflak, tørket chili, srirachasaus eller annen chili hvis du har.