



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Tomatisert lammekarri i kokos med basmatiris, koriander og appelsin

Basmatiris

125 g basmatiris

Tomatisert lammekarri i kokos

1 stk gul løk
1 stk tomat
½ bunt koriander
1 pakke finkuttet ingefær, hvitløk og chili
250 g mørkøkt grytekjøtt av lam
½ pakke karri
1 pakke kokoskrem
½ dl vann ^B

Tilbehør

1 stk appelsin
1 stk rød chili
½ pakke peanøtter
½ bunt koriander

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. **Basmatiris:** Tilbered risen som anvist på pakken.

2. **Tomatisert lammekarri i kokos:** Skrell og finhakk løken. Skyll og kutt tomaten i mindre biter (se tips). Skyll og grovhakk all korianderen.

3. **Tomatisert lammekarri i kokos, fortsettelse:** Varm opp en kjele til middels varme og ha i ingefærblandingen. Tilsett løken og tomaten, og stek i 2 minutter. Tilsett lammekjøttet og sjyen fra pakken, karrien, kokoskremen, ½ dl vann og halvparten av korianderen. Kok det hele i omtrent 10 minutter, til sausen tykner noe. Smak til med salt og pepper.

4. **Tilbehør:** Skrell appelsinen og kutt den i terninger. Skyll og kutt chilien i tynne skiver. Topp retten med appelsinterningene, chilien, peanøttene og resten av korianderen. God middag!

5. Vel bekomme!



TIPS!

Du kan også kutte en av tomatene i terninger, og bruke den til å lage en frisk salsa med appelsin, koriander, chili og peanøtter.