



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

## Oksetykkam med massaman sauce, spinat, broccoli og ris

### Det skal du bruge

135 g basmatiris  
1 stk rødløg  
1 stk broccoli  
300 g oksesteg af tykkam  
½-1 pose massaman curry paste  
2 dl kokosmælk  
50 g babyspinat

### Det skal du selv have

mel <sup>b</sup>  
salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>  
olie <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

1. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
2. **Grøntsager:** Pil rødløg og skær det i både. Skær broccoli i buketter. **TIP:** Brug gerne stokken på broccolien og skær den i mindre tern.
3. **Massaman sauce:** Varm lidt olie i en wok/stegepande med høj kant til middelhøj varme. Steg løg og broccoli i 2 min. Kom kødet uden lage (gem den til evt. tilsmagning) på og steg videre 1 min. Tilsæt ½ spsk mel og massaman paste (reducér mængden, hvis du ikke vil have det så stærkt). Rør rundt og kom kokosmælk i. Lad det simre i 5 min. Spæd evt. op med lidt af lagen fra kødet.
4. Skyl spinaten og lad den dryppe af. Vend spinaten i saucen og lad det falde sammen. Smag til med salt og peber. Servér retten med ris til.