



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

🕒 20 - 30 min 👤 2 PORTIONER 📅 5 DAGES HOLDBARHED

Massaman krydret Thai bolognese med asiatisk kålsalat

Pasta

200 g pasta

Thai bolognese

½ stk rødløg
300 g hakket oksekød
1 dl kokosmælk
1 dåse hakkede tomater
½ pose oksebouillon
½ pose massaman curry paste
½ pose sojasauce

Sesam-chilisauce

½ stk lime
½ pose sød chilisauce
½ spsk fiskesauce
½ spsk sesamolie

Kålsalat

½ stk rød chili
½ pk koriander, frisk
1 stk gulerod
½ stk rødløg
1 stykke hvidkål
½ pose hakkede peanuts

Det skal du selv have

olie ^bsalt ^b^b basisvare

1. Sæt pastaen over i letsaltet vand og kog 8-12 min. efter hvor al dente du ønsker den.
2. **Thai bolognese:** Pil løg og hak fint (resten skal bruges senere). Varm en pande op til middelhøj varme og tilsæt lidt olie. Steg løg og oksekød ca. 4 min. under omrøring til det er godt brunet. Hæld kokosmælk, tomat, bouillon og massaman i (se tip). Lad det simre under låg ca. 10 min.
3. **Sesam-chilisauce:** Riv skallen af lime og pres saft op i en skål. Bland med sød chilisauce, fiskesauce og sesamolie.
4. **Kålsalat:** Skyl chili og koriander og skræl gulerødderne. Skær løg og chili i tynde skiver. Fjern det yderste lag af kålen og skær resten i strimler. Hak koriander groft og skær gulerødderne i strimler med en skræller. Læg det hele i en serveringsskål, rør sesam-chilisauce i og drys med peanuts.
5. **Servering:** Smag bolognesen til med soja, lidt salt og evt. mere curry paste. Vend pasta med kødsaucen og top med kålsalat.



TIPS!

Regulér styrken på retten ved at justere mængden af massaman curry paste, da den er stærk. Start med lidt og smag til.