



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Wokstrimler med rød karry, citrongræs og kokosmælk

*\*Tallet i parentes er til dig, der har bestilt ekstra protein.*

## Det skal du bruge

135 g basmatiris  
300 (450)\* g strimler af skinkeinderlår  
1 stilk citrongræs  
125 g cherrytomater  
1 bundt forårsløg  
¾ fed hvidløg  
½ pose rød karrypaste  
½ pose tomatpuré  
2 dl kokosmælk

## Det skal du selv have

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

<sup>b</sup> basisvare

1. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
2. **Wokstrimler:** Varm lidt olie i en wok eller en stor pande ved kraftig varme. Brun kødet så det får stegeskorpe før det vendes. Steg ca. 1½ min ialt. Tag kødet op på en tallerken og krydr med salt og peber.
3. **Grønt:** Fjern de yderste grove blade på citrongræsset og hak den hvide del. Skyl og halvér cherrytomater. Skyl og hak forårsløg. Pil og pres hvidløg.
4. **Rød karry:** Svits hvidløg, hakket citrongræs og karrypasta (reducér mængden og svits lidt længere, hvis du ikke vil have det så stærkt) i wokken. Tilsæt tomatpuré og kokosmælk og lad det simre ca. 2 min. Tilføj cherrytomater og forårsløg og det stegte kød. Lad retten blive gennemvarm og smag til med sukker, salt og peber.
5. Servér med ris til.