



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Rød curry med svinestrimler, kokoskrem, grønnkål og eggenudler

Rød curry med svinekjøtt

1 stk gulrot
1 stk rød paprika
300 g urtemarinerte
svinestrimler
½–1 pakke rød currypaste
1 pakke kokoskrem
50 g strimlet grønnkål
1 stk lime
1½ dl vann ^B

Eggenudler

125 g nudler

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

^B Basisvare

- 1. Rød curry med svinekjøtt:** Skrell og kutt gulroten i skiver på skrå. Skyll, rens og kutt paprikaen i terninger.
- 2. 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 det videre i 1–2 minutter. Rør inn ønsket mengde av currypasten, kokoskremen og 1½ dl vann. Kok opp, og la curryen småkoke i omtrent 5 minutter, til grønnsakene er møre. Vend inn grønnkålen når det gjenstår omtrent 2 minutter av koketiden, og smak til med saften fra limen, salt og pepper. La curryen stå på svak varme til resten av retten er klar.
- 3. Eggenudler:** Tilbered nudlene som anvist på pakken.
- 4. Servering:** Kutt eventuelle rester av limen i båter, og server dem til retten.