



2 PORTIONER



5 DAGES HOLDBARHED



35 MIN. TILBEREDNING

Wokstrimler med chili, forårsløg og kokosmælk

Det skal du bruge

**Tallet i parentes er til dig, der har bestilt 2+. De varer, der kun er angivet med én mængde, gælder for både 2 personer og 2+ personer.*

200 g ris brune
4 stk forårsløg
15 g ingefær
¾ stk chili rød
275 (415)* g strimler af skinkeinderlår
1½ tsk karry
2 dl kokosmælk
1 spsk sojasauce
1 drys koriander

Du skal selv have:

Olie, Peber, Salt

Fremgangsmåde

- 1 Kog 200 g ris i 4 dl vand tilsat ½ tsk salt i 30 min. under låg. Sluk og lad trække, til resten af retten er færdig.
- 2 Skær forårsløg i skiver på skrå. Skræl og riv ingefær. Skær ½-1 chili i små tern **TIP:** Fjern kerner og frøvægge, hvis du ikke vil have det for stærkt.
- 3 Krydr kødet med salt og peber. Varm olie på en stor pande eller wok ved kraftig varme. Læg kødet på panden og brun det af 1½-2 min. i alt og lad det danne skorpe før det vendes. Tag kødet op på en tallerken.
- 4 Rist forårsløg på panden i ca. 1 min. Tilsæt revet ingefær, chili, karry og kokosmælk.
- 5 Skru ned til middel varme og lad koge i 4-5 min. Læg kødet tilbage i panden/wokken og tilsæt soja.
- 6 Servér straks med kogte ris og evt. lidt ekstra sojasauce. Pynt med koriander.

Allergener

Gluten, Soja

Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.



Næringsværdier

Energi pr. portion:	3.007 kj / 719 kcal (3.317 kj / 793 kcal)*
Indhold	Pr. portion *(2+)
Fedt	24,7 (26,2)* g
heraf mættede fedtsyrer	17,2 (17,7)* g
Kulhydrat	81,4 g
heraf sukkerarter	3,0 g
Protein	42,8 (57,8)* g
Salt	3,8 g
Kostfibre	3,3 g