



2 PORTIONER



5 DAGES HOLDBARHED



30 - 40 MIN. TILBEREDNING

Karamelliseret svinekød med kokosmælk og sød chilisauc

Det skal du bruge

400 g ris hvide
600 g skinketern
1 stk peberfrugt rød
200 g champignoner
1 stk løg
4 tsk ketjap manis
4 tsk fiskesauce
½ dl sød chilisauc
2 dl kokosmælk
2 spsk tomatpuré

Du skal selv have:

Olie, Peber, Salt, Sukker

Fremgangsmåde

- 1 Kog ris i 7 dl vand med lidt salt i 12 min. med låg. Sluk og lad trække under låg til resten af retten er færdig.
- 2 Krydr kødet med salt og peber. Brun det i lidt olie på alle sider i en stor sautérpande eller gryde ved høj varme ad 2 omgange. Hæld alt kød tilbage på panden og tilsæt ½ dl vand og lad det koge ved middelvarme, så vandet trænger ind i kødet og reduceres (næsten) helt ca. 4-5 min.
- 3 Skyl og rens peberfrugt og skær den strimler. Rens champignon og skær i kvarte. Pil løg og skær i tynde skiver.
- 4 Kom champignon, løg, ketjap manis, fiskesauce og peberfrugt på panden til kødet. Tilsæt derefter sød chilisauc og 2 spsk sukker. Lad saucen karamellisere ved højere varme i 3 min.
- 5 Tilsæt kokosmælk og tomatpuré og lad det simre i 5 min. Servér rygende varm med ris.
- 6 **DAG 2:** Hæld kød og sauce i en gryde og varm godt igennem ved middelvarme ca. 12 min. Tilsæt lidt vand, hvis det er for tykt. Kog vand og hæld over resten af risene, så de bliver varme, hæld vandet fra inden servering. **TIP:** Du kan også blande risene med kød og sauce og varme det igennem sammen. Risene kan også varmes i en mikroovn tildækket 2-3 min.

Allergener

Fisk, Gluten, Hvede, 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: 2.968 kj / 709 kcal

Indhold Pr. portion

Fedt 13,4 g
heraf mættede fedtsyrer 8,0 g

Kulhydrat 102,1 g
heraf sukkerarter 21,3 g

Protein 45,1 g

Salt 3,6 g

Kostfibre 4,0 g