



2 PORTIONER



5 DAGES HOLDBARHED



20 - 30 MIN. TILBEREDNING

# Wokstrimler i kokos-limesuppe med sorte ris

## Det skal du bruge

125 g sorte ris  
1 bundt forårsløg  
1 pose grøntsagsbouillon  
2 dl kokosmælk  
½ pose karry  
300 g strimler af skinkeinderlår  
75 g slikærter (sugar snaps)  
¾ tsk sambal oelek  
1 spsk sojasauce  
½ stk lime

## Du skal selv have:

Olie, Peber, Salt, Sukker

## Fremgangsmåde

- 1** Ris: Kog risene som anvist på posen.
- 2** Kokos-limesuppe: Skær den grønne top af forårsløgene i tynde skiver og gem dem. Skær resten af forårsløgene i tynde skiver og svits dem kort i olie i en gryde. Tilsæt 3½ dl vand, bouillon, kokosmælk (TIP: Husk at ryste dåsen med kokosmælk godt før den åbnes, så kokosmælken bliver ensartet.), karry og 1 tsk sukker. Kog op og lad suppen koge ved svag varme 2-3 min. under låg. Kom kødet i.
- 3** Skyl og skær ærterne i 1 cm stykker. Kog suppen op igen. Kom ærterne i og kog yderligere ca. 2 min. Smag til med sambal oelek (undlad eller reducer mængden, hvis du ikke vil have det så stærkt), sojasauce, 1 spsk saft af den pressede lime, salt og peber.
- 4** Anret: Pynt med den grønne top og evt. nogle dråber sambal oelek. Servér med sorte ris.

## Tips:

Du kan rive limeskal og pynte retten med, hvis du vil give den et ekstra pift af det syrlige

## Allergener

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: 2.767 kj / 661 kcal

Indhold Pr. portion

Fedt 29,2 g  
heraf mættede fedtsyrer 21,4 g

Kulhydrat 57,2 g  
heraf sukkerarter 5,2 g

Protein 42,5 g

Salt 4,8 g

Kostfibre 5,5 g