



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Coconut beef med nudlar och koriander

### Coconut beef

Morot 1 st  
 Gul lök 1 st  
 Röd paprika 1 st  
 Nötfärs 250 g  
 Hackad ingefära, vitlök  
 och chili 1 förp  
 Japansk soja 50 ml  
 Coconut cream 1 förp  
 🏠 Neutral olja  
 🏠 Socker 1 msk  
 🏠 Vatten 1 dl

### Till servering

Äggnudlar ½ förp  
 Koriander 20 g

1. Koka upp vatten i en kastrull till äggnudlarna i punkt 4.
2. **Förberedelser:** Skär morot i tunna slantar. Klyfta gul lök och skär röd paprika i mindre bitar.
3. **Coconut beef:** Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna eller wok. Stek nötfärs ca 3 min på hög värme, tills den fått fin färg. Lägg ner paprika, morot och lök. Fräs ytterligare ca 1 min. Tillsätt "hackad ingefära, vitlök och chili", socker, japansk soja, coconut cream och vatten. Koka ihop ca 2 min.
4. Koka äggnudlar enligt anvisning på förpackningen.
5. Grovhacka koriander. Blanda ner nykokta nudlar i woken med coconut beef. Toppa med koriander och servera.