



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 sojasås 1 påse
Coconut cream 1 förp
🏠 Neutral olja
🏠 Socker 1 msk
🏠 Vatten 1 dl

Till servering

Äggnudlar 1 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. **Till servering:** Koka äggnudlar enligt anvisning på förpackningen.
5. Grovhacka koriander. Blanda ner nykokta nudlar i woken med coconut beef. Toppa med koriander och servera.