



Bildet kan avvike fra oppskriften.



2 porsjoner

⌚ Middels rask å lage

Thaicurry med pak choy og edamamebønner, servert med jasminris

Jasminris

150 g jasminris

Rød curry

1 stk pak choy

1 stk gul paprika

1 stk sjalottløk

½ stk blomkål

1 bit ingefær

½ stk kinesisk hvitløk

½ bunt thaibasilikum

½ pakke rød currypaste

1 liten boks kokosmelk

1 pakke grønnsaksbuljong

5 stk kaffirlimeblader

2 pakker edamamebønner

 1 dl vann ½ ss soyasaus

Servering

1 pakke peanøtter

½ bunt thaibasilikum

1 stk lime

 olje sukker

- 1 **Jasminris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 2 **Rød curry:** Skyll pak choyen. Skyll og rens paprikaen, og del pak choyen og paprikaen i skiver. Skrell og del sjalottløken i skiver. Del blomkålen i buketter, skrell og del stilken i skiver. Skrell og finhakk ingefæren og hvitløken. Grovhakk halvparten av thaibasilikumbladene.
- 3 **Rød curry, fortsettelse:** Varm opp en kjele til middels varme, og ha i litt olje. Stek paprikaen, blomkålen, løken, ingefæren og hvitløken i omtrent 3 minutter. Tilsett currypasten, og stek videre i omtrent 1 minutt. Tilsett kokosmelken, grønnsaksbuljongen, kaffirlimebladene og 1 dl vann. La det hele småkoke i omtrent 5 minutter. Vend inn edamamebønnene, pak choyen og den grovhakkede thaibasilikumen, og la det småkoke videre i omtrent 2 minutter. Smak til med omtrent ½ ss soyasaus og eventuelt litt sukker.
- 4 **Servering:** Topp curryen med peanøttene og resten av thaibasilikumbladene. Del limen i båter, og server limebåtene til retten.



TIP! Currypasten er litt sterk, så tilpass mengden etter hva du liker. Smak eventuelt til med mer currypaste etter at du har tilsatt kokosmelken.