



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Thai-bolognese med rød curry, wokkede eggnudler, pak choy og chili

Thai-bolognese med rød curry

½–1 stk gul løk
350 g kjøttdeig
¼–½ pakke rød currypaste
1 liten boks kokosmelk
🏠 1 dl vann

Wokkede eggnudler

125 g eggnudler
1 stk pak choy
½–1 stk rød paprika

Topping

½–1 stk rød chili
½–1 bunt koriander

🏠 olje
🏠 soyasaus
🏠 pepper
🏠 salt

- 1 Thai-bolognese med rød curry:** Skrell og grovhakk løken. Varm opp en kjele til høy varme, og ha i litt olje. Brun kjøttdeigen og løken i 3–4 minutter. Tilsett litt av pakken med den røde currypasten, og stek videre i 1 minutt.
- 2 Wokkede eggnudler:** Tilbered nudlene som anvist på pakken.
- 3 Thai-bolognese med rød curry, fortsettelse:** Tilsett kokosmelken. Skyll ut kokosmelkpakken med 1 dl vann, og ha vannet i kjelen. Kok det hele sammen til en tykk saus i omtrent 3 minutter, og smak til med soyasaus, pepper og eventuelt mer av den røde currypasten.
- 4 Wokkede eggnudler, fortsettelse:** Skyll pak choyen og paprikaen. Kutt pak choyen i tynne båter på langs, og kutt paprikaen i strimler. Varm opp en wok- eller stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Wok grønnsakene i 1 minutt. Sil vannet av nudlene og wok dem med grønnsakene i 1 minutt. Krydre med salt og pepper.
- 5 Topping:** Skyll og tørk chilien og korianderen. Kutt chilien i tynne skiver, og grovhakk korianderen. Topp retten med chilien og korianderen ved servering.

Tips fra kokken: Dryss over grovknuste cashewnøtter for ekstra krønsj, eller sprøstek litt kokte eggnudler og dryss over retten ved servering.