



Bildet kan avvike fra oppskriften.



2 porsjoner

⌚ Middels rask å lage

Thai-bolognese med rød curry, wokkede eggenudler, frisk koriander og rød 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 eggenudler

125 g eggenudler

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 eggenudler:** 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 eggenudler, 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. Wokk grønnsakene i 1 minutt. Sil vannet av nudlene og wokk 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.



TIP! Dryss over grovknuste cashewnøtter for ekstra krønsj, eller sprøstek litt kokte eggenudler og dryss over retten ved servering.