



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Thaiwok med salsicciadeig, savoykålblanding, rød currypaste og jasminris

Jasminris

125 g jasminris

Thaiwok

1 stk rødløk

1 stk rød paprika

300 g salsicciadeig

300 g frisk

savoykålblanding

½ pakke rød currypaste

1 pakke soya- og

ingefærsaus

🏠 ½-1 dl vann

Topping

1 pakke peanøtter

🏠 olje

🏠 salt

- 1 **Jasminris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 2 **Thaiwok, forberedelse:** Skrell og kutt rødløken i skiver. Skyll, rens og kutt paprikaen i skiver.
- 3 **Thaiwok:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i omtrent 1 minutt på hver side, slik at den får en stekeskorpe. Del kjøttdeigen i mindre biter med en stekespade. Tilsett rødløken, paprikaen, savoykålblanding og currypasten, og stek videre i omtrent 3 minutter. Bland grønnsakene og kjøttet i pannen.
- 4 **Thaiwok, fortsettelse:** Ha i soya- og ingefærsausen og ½ dl vann, og kok opp. La woken koke på middels varme i omtrent 2 minutter. Tilsett mer av currypasten om du ønsker mer smak. Om du synes sausen blir for tykk, kan du også ha i litt mer vann.
- 5 **Topping:** Topp retten med peanøttene.

Tips fra kokken: Currypasten er litt sterk, så smak deg fram med den. Soyasaus passer også godt til denne retten.