



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15 - 20 min    👤 2 porsjoner

MM\_0020-2

# 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.