

inköpslistan.se

Av: VB

- 4 port
- Nötkött, Huvudrätt

CURRYPANNA

Ingredienser

500 g lövbiff
2 klyftor vitlök
50 g smör *(till stekning)*
1 msk tomatpuré
1 tsk ingefära, malen
2 tsk curry
1 krm chilipulver
2,5 dl grädde, mellan
$^1/_2$ tärning buljong, kött
1 burk mango chutney *(servering)*
1 dl kokosflingor *(servering)*

Gör så här

1. Skär köttet i strimlor. Skala och hacka vitlöken. Bryn köttet i lite smör i en stekpanna och lägg över i gryta.
2.Fräs vitlöken, tomatpuren och kryddorna i lite smör. Häll på grädden och smula på buljongen.
3. Rör ner tomatröran i grytan och låt sjuda i ca 15 min. Smaka av med salt och peppar.
4. Garnera med färsk koriander. Servera med kokt ris, mango chutney och rostade kokosflingor.