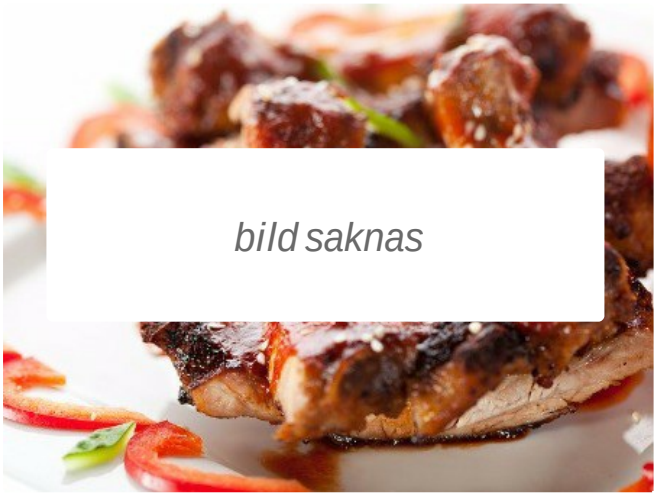


inköpslistan.se

Av: Eva Johansson Lönn

4 port

Fläskkött, Huvudrätt, Lättlagat, Pasta, Fest

HET GRYTA MED RÖD CURRY OCH KOKOS

Ingredienser

600 g fläskkotlett *(benfri)*
2 msk olivolja
2 msk currypasta *(Röd)*
1 burk kokosmjölk
2 msk fisksås
1 msk socker
1 burk ananas, bitar *(kan uteslutas)*
1/2 st lime *(eller 5 limeblad)*

Gör så här

1. Skär köttet i strimlor.
2. Fräs currypastan i olja tillsammans med 0,5 dl kokosmjölk.
3. Tillsätt köttet och låt det bryna med.
4. Tillsätt resten av kokosmjölken, fisksås, socker ev. ananas i bitar och lime eller limeblad. Låt det koka några minuter.

Servera med jasminris, isbegssallad och tomater.