

- ▮ 4 port
- ▮ Köttfärs, Huvudrätt, Lättlagat, Pasta

*bild saknas*

## KÖTTFÄRSSÅS ALA THAI

### Ingredienser ▮

1 st lök, gul  
2 msk currypasta  
(*massaman curry paste*)  
1 msk rapsolja  
400 g nötfärs  
4 dl kokosmjölk  
1 st spansk pepparfrukt (*röd*)  
2 tsk sambal oelek (*eller chilipasta*)  
2 tsk fisksås (*eller 1 tsk salt*)  
1 tsk socker  
10 blad basilika  
(*thaibasilika el koriander*)

### Gör så här ▮

Fräs hackad lök i olja och currypasta. Blanda ner färsen och bryn den lätt. Häll i kokosmjölken.

Kärna ur och strimla spansk peppar och tillsätt den samt sambal oelek, fisksås och socker. Koka på svag värme i 10 min. Blanda ner örterna och servera med pasta och sallad.