

- 4 port
- Nötkött, Huvudrätt, Lättlagat

bild saknas

LÖVBIFF MED CURRYSÅS GJORD PÅ KOKOSMJÖLK

Ingredienser

2 dl ris
4 skivor lövbiff
1 burk kokosmjölk
2 tsk curry
1 tärning buljong, grönsak
1 tsk dragon (valfritt)
8 st körsbärstomater
1 dl ruccolasallad

Gör så här

Koka upp valfritt ris för 4 personer.

Medan riset kokar lättsteker du 4 lövbiffar i en stekpanna med hög kant. Häll i en burk kokosmjölk (ej light). Krydda med curry tills såsen blir ljusgul. Blanda i en grönsaksbuljong. (plus ev en nypa dragon.) Låt sjuda några minuter. Dela 8 st körsbärstomater och lägg i. Klart är det när tomaterna blir lite mjuka. Serveras med ris och ruccola sallad.