

inköpslistan.se

Av: Jens & Caroline

- 3 port
- Grönsaker, Huvudrätt, Vegetariska, Pasta

RÖD GRÖNSAKSCURRY THAI

Ingredienser

3 msk currypasta *(50% grön/röd helst)*
2 msk olivolja
1 st lök, gul
1 burk kokosmjölk
2 st potatis
200 g blomkål
400 g gröna bönor
1 st paprika, röd
3 msk fisksås
4 tsk lime *(pressad)*
2 tsk farinsocker
5 dl råris

Gör så här

1. Hetta upp oljan i en stor wok eller stekpanna. Stek lök och currypasta i några minuter på medelstark värme under omrörning.

2. Häll i kokosmjölk och ev. vatten. Koka upp och låt sjuda utan lock några minuter. Lägg i potatis, blomkål och låt sjuda ytterligare några minuter. Tillsätt gröna bönor, paprika + ev. övriga grönsaker och låt puttra.

3. Rör ner fisksås, limesaft och socker. Servera med ångkokt ris.