

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

bild saknas

THAI-INSPIRERAD KÖTTFÄRSSÅS

Ingredienser ▮

500 g nötfärs
1 st lök, gul
3 klyftor vitlök
2,5 msk currypasta (röd)
1 msk rapsolja (smör- och rapsolja)
2,5 dl kokosmjölk (eller Kelda kokos)
3 msk fisksås (thailändsk)
1 st paprika, gul
1 kruka basilika (gärna thaibasilika)

Gör så här ▮

Skala och hacka lök och vitlök. Bryn köttfärs, lök, vitlök och currypasta i smör- & rapsolja. Tillsätt kokosmjölk/Kelda Kokos och fisksås och låt det koka ihop några minuter. Strimla paprika och basilika och tillsätt det strax före servering. Servera med nykokt pasta eller nudlar.