

inköpslistan.se

Av: Iréne

4 port

Grönsaker, Tillbehör, Budget, Lättlagat, Vegetariska, Pasta, Fest

THAIMORÖTTER

Ingredienser

6 st morot
1 st lök, röd
5 dl kokosmjölk
$^1/_2$ msk currypasta *(röd)*
flingsalt
svartpeppar
1 dl citron *(saften)*
1 dl koriander *(kan uteslutas)*
smör *(för stekning)*
rapsolja *(för stekning)*

Gör så här

Skala och skär morötterna i ca 2 cm tjocka bitar, skiva löken.
Fräs morötter, lök och currypasta i lite smör och olja.
Häll på kokosmjölken. Om den är för tjock, späd med lite vatten. Koka under lock tills morötterna är mjuka. Smaksätt med salt, peppar och citronsaft.
Ev. blanda i koriander precis innan servering.
Servera i djup tallrik med t.ex örtpanerad kycklingfilé (se separat recept) och ett gott bröd.