

NUDLER MED OKSEKØD RØD KARRY OG KOKOSMÆLK

Fantastisk ret med nudler, oksekød og grøntsager samt kokosmælk, som gør retten dejligt cremet. Nudelretten er ekstra nem, for det hele tilberedes i den samme wok eller pande, så nudlerne også får masser af smag fra den skønne karrysovs. Toppet med friske forårsløg og krydderurter er det helt genialt.



Start med at forberede grøntsagerne. Pil hvidløg, og hak dem fint. Skyl forårsløgene, og skær dem over, så du har den hvide og den grønne del for sig. Snit begge dele relativt fint, og gem den grønne del til servering.

Skræl gulerødderne, og skær dem i tynde strimler. Skyl peberfrugterne, og skær ligeledes dem i tynde strimler. Sæt grøntsagerne til side.

Varm olien op i en wok (eller en stor pande eller gryde) ved middelhøj varme. Svits oksekødet, til det er brunet godt af. Tilsæt rød karrypasta og alle grøntsagerne, og lad det stege med i 5 minutter. Tilsæt kokosmælk, oksebouillon, sukker, soja og limesaft, og kog blandingen op. Smag til med salt og peber.

Kom nudlerne ned i sovsen, og kog dem heri i 5-8 minutter, til de er helt møre. Rør rundt i det et par gange undervejs, så nudlerne hele tiden er dækket af sovs.

Servér nudelretten med de fintsnittede forårsløg (den grønne del), limefrugt og frisk koriander.

TIL

- 1 spsk olie
- 500 g hakket oksekød
- 3 fed hvidløg
- 1 bdt forårsløg (den hvide del)
- 3 gulerødder
- 2 peberfrugter
- 2 ½ spsk rød karrypasta
- 1 ds kokosmælk
- 9 dl oksebouillon
- ½ tsk sukker
- 1 ½ spsk sojasauce
- saft af 1 limefrugt
- salt
- peber
- 250 g ægnudler

SERVERINGSFORSLAG

- forårsløg (den grønne del)
- limefrugt
- frisk koriander