

OPSKRIFT MED HAKKET OKSEKØD, KARRY OG KOKOSMÆLK

Smag retten til med salt og peber. Drys med forårsløgene ved servering.

God opskrift med hakket oksekød, kartofler og gulerødder i en cremet sovs med kokosmælk og et mildt strejf af karry.

Til

- 2 spsk olie
- 400 g hakket oksekød
- 1 fed hvidløg
- 2 tsk karry (mild)
- evt. 1 tsk gurkemeje (mest for farvens skyld)
- 400 g kartofler
- 400 g gulerødder
- 1 ds kokosmælk
- 1 dl vand
- salt
- peber
- 2 forårsløg

Varm olien på en pande eller i en gryde/wok. Hvis retten laves til 2 personer kan det godt være på en pande, men hvis den laves til flere personer, skal det laves i en gryde eller en wok.

Brun kødet i olien ved høj varme. Snit hvidløget fint og bland det sammen med kødet. Tilsæt ligeledes karry og evt. gurkemeje.

Skræl kartofler og gulerødder, og skær dem i mundrette stykker. Kom dem på panden/i gryden, og lad dem stege et par minutter ved middel varme.

Tilsæt kokosmælk og vand, og lad retten simre i 10-20 minutter eller til kartoflerne er møre.

Skyl forårsløgene og skær dem i skiver.

