

### **Ingredienser:**

200 – 250 g skinkestrimler  
1 løg skåret i både  
6 forårsløg eller 1 porre, skåret på skrå i ca. 4 mm tykke skiver  
2 fed presset hvidløg hvidløg  
1½ tsk. stødt ingefær  
½ tsk. chilipulver  
1 – 1½ tsk. karry  
2 dl Light kokosmælk (rør den godt sammen med ingefær, chilipulver, hvidløg og karry)  
1 spsk. Soyasauce  
Salt og peber, efter smag  
Evt. lidt frisk bredbladet persille til pynt

### **Tilberedning:**

1. Dup kødet tørt med køkkenrulle, og krydr let med salt og peber
  2. Varm 2 spsk. olie i en sautepande, panden skal være meget varm. Svits kødet ved omrøring, til det er brunet godt. Tag kødet op
  3. Varm 1 spsk. olie op, og svits løg og forårsløg forårsløg i 1 – 2 min.
  4. Tilsæt kokosmælk med krydderier, lad retten småkoge i ca. 5 min. ved svag varme
  5. Tilsæt kødet, soyasauce, og varm retten igennem.
  6. Smag til med salt og peber
- Pynt evt. med bredbladet persille

### **Tilbehør:**

#### **Tilbehør:**

Basmati eller Uncle Bens ris, spaghetti, Makaroni, båndpasta eller kinesiske ægnudler kogt med fond/bouillon. Kartoffler eller ???

## **Skinkestrimler m/kokosmælk**

(2 personer)



*Let, velsmagende og elegant,  
med et lille strejf af fjernøsten*

### **Tips:**

Skinkestrimlerne smager også forrygende godt med karrysauce og Basmati ris kogt i fond/bouillon