

Ingredienser:

200 – 250 g skinkestrimler
1 løg (evt. rødløg)
6 forårsløg, skåret på skrå
2 fed presset hvidløg hvidløg
1 lille ½ tsk. stødt ingefær
½ tsk. chilipulver
1 – 1½ tsk. karry
2 dl Light kokosmælk (rør den godt op)
1 spsk. Soyasauce
Evt. lidt frisk bredbladet persille til pynt
Salt og peber

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. tilsæt ingefær, chilipulver, hvidløg og karry, rør godt igennem
 4. Lad retten koge i ca. 5 min. ved svag varme
 5. Tilsæt kødet, soyasauce og tilsæt kokosmælken, og varm retten igennem.
Saucen skiller hvis retten koger efter man har tilsat kokosmælk, det må den absolut ikke, så pas meget på her
 6. Smag til med salt og peber
- Pynt evt. med bredbladet persille

Tilbehør:

Tilbehør:

Basmati eller Uncle Bens ris, kogt med fond/bouillon,
eller kinesiske ægnudler

Skinkestrimler m/kokosmælk

(2 personer)



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