

Oksekød i grøn karry



Ingredienser

- 400 g Oksekød
 - 3 spsk. Grøn karry pasta
 - 1 ds Kokosmælk
 - 5 Små thailandske auberginer, skåret i både
 - 2-3 Røde chili, skåret i skiver diagonalt
 - 1 dl Sød basilikum blade
 - 2 Kaffir limeblade, skåret i små stykker
 - 1½ spsk. Fiskesauce
 - 1½ tsk. Palmsukker
 - 1 spsk. Olie
- Søde basilikumblade og røde chili ringe til garnering



Thai auberginer



Rød Chili



kaffir limeblade

Fremgangsmåde

Skær oksekød i tynde skiver på ca. 3 cm

Steg karry pastaen over middel varme indtil den dufter, reducer varmen og tilsæt $\frac{2}{3}$ af kokosmælken lidt ad gangen, rør indtil kokosmælken skiller.

Tilsæt oksekød og kaffir limeblade og steg videre i 3 minutter. Overfør til en gryde, placere over medium varme og kog indtil kogning. Tilsæt den resterende kokosmælk og kog op. smag til med fiskesauce og sukker. Tilsæt auberginerne og kog ved svag varme indtil auberginerne er bløde, drys basilikumblade over, og sluk for varmen.

Arrangerer en serveringskål og garnér med søde basilikumblade og rød chilis før servering.



*Grøn karry
pasta*



Sød basilikum

Saitip Thai Market

saitiphaimarket.dk

facebook.com/saitiphaimarket

Amagerbrogade 76

2300 København S

📍 42 74 27 03

Åbningstider

Mandag	10:00 – 18:30
Tirsdag	10:00 – 18:30
Onsdag	10:00 – 18:30
Torsdag	10:00 – 18:30
Fredag	10:00 – 18:30
Lørdag	10:00 – 18:30
Søndag	Lukket

