

# Stegt andebryst i rød karry med ananas



## Stegt andebryst

- 1 Andebryst (ca. 250 g)
- ½ ds. Kokosmælk (eller lige dele kokoscreme og vand)
- 2½ dl Vand
- ½ tsk. Eddike
- ½ tsk. Vegetabilsk olie
- 50 g Aubergine ærter

Skær rudemønster i skindet på andebrystet uden at skære ned i kødet. Læg det med skindsiden nedad på en kold, tør pande, skru op til kraftig varme, og steg i 3 minutter, til fedtet begynder at smelte.

Steg videre ved middel varme i 10 min. til skindet er gyldent.

Vend andebrystet, og steg videre i 6-7 minutter. Tag kødet af panden. Lad det køle lidt af og skær det i mindre stykker.

Varm kokosmælken i en gryde. Tilsæt andestykkerne og kog i 5 min.

Tilsæt vand, eddike og olie. Kom Aubergine ærter og kog i 3 min. Fjern fra varmen.

*Andestykker og aubergine ærter anvendes i det følgende.*



*Aubergine ærter*

## Fremgangsmåde

- 3 spsk. Rød karrypasta
- 125 g Kokoscreme
- 1 ds. Kokosmælk
- 1 spsk. Fiskesauce
- ½ tsk. Salt
- 1 tsk. Sukker
- 1 spsk. Olie til stegning
- 1 dl Ananasjuice (usødet)

Varm olien i en pande ved middel varme. Tilsæt karrypastaen og steg indtil det begynder at dufte.

Tilsæt kokoscreme langsomt under omrøring.

Tilsæt Kokosmælk og lad det koge i 1 min. og smag til med fiskesauce, sukker og salt.

- 100 g Ananas, skåret i stykker
- 2-3 Kaffir limeblade, skåret i strimler
- 50 g Cherry tomater, skåret i halve
- 50 g Sød basilikum



*Sød basilikum*

Tilsæt andestykker og aubergine ærter fra det foregående. Tilsæt kefir limeblade, ananas og tomater. Sluk for varmen og drys basilikum blade over.



*Kaffir limeblade*

*Ananasjuice kan laves af den resterende del af ananassen (også stokken) med en frugtpresser, eller i en blender hvor massen derefter sies.*

# 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

