

Ingredienser

- 2 forårsløg
- 3 gulerødder
- 1 peberfrugt
- 120 g bambusskud (målt uden væske)
- 1 god spsk. mango chutney
- 2 tsk. rød karry paste
- 2 tsk. sambal olek
- lidt olie til stegning
- 2 spsk. fiskesauce
- 3 spsk. soya
- 2 dåser kokosmælk
- 500 g oksekød i strimler eller som hele bøffer (det brugte jeg, og skar det blot selv i skiver)
- Fuldkorns ris (mængde til jeres families størrelse)
- toppings: salte peanuts og friske krydderurter (jeg brugte bredbladet persille)

Sådan gør du

1. Sæt ris over og kog dem efter anvisning på pakken
2. Klargør dine grøntsager ved at hakke forårsløg, peberfrugt, gulerødder i mindre stykker og hælde vandet fra dåsen med bambudsskud + hakke disse også.
3. Kom lidt olie, mango chutney, rød karry paste og sambal olek på panden eller i en wok og skru op for varmen
4. Rist dit kød af, så det blot lige brunes og tag det fra igen
5. Kom evt. lidt mere olie i wokken og kom nu grøntsagerne ved. Rist dem godt af og hæld soya og fiskesauce ved. Kom et låg på (hvis du har sådan et) og lad dem simre godt ved middelvarme.
6. Når grøntsagerne er blevet bløde, kommes kødet tilbage + kokosmælk
7. Giv det 10 minutters tid, så du er sikker på at kødet ikke er råt indeni
8. Server med grove ris og dine toppings