

# Oksekød i karry og kokosmælk

4 pers.

**Mors Mad**

mad.winther.nu



## Beskrivelse

Tilbered ris efter anvisningen. Flæk peberfrugter, fjern indmad og skær i strimler. Rens forårsløg og skær i tynde skiver. Varm en wok eller sauterpande op. Tilsæt olien og brænd karryen af heri. Steg løget et par minutter og tilsæt kødet og steg, til det skifter farve. Findel evt. med en gaffel. Tilsæt peberfrugter og kokosmælk og varm op. Lad det småkoge i 5 minutter. Smag til med sojasovs, salt og peber. Tag wokken af varmen og vend forårsløg i.

## Ingredienser

500 g hakket oksekød  
2 spsk. rapsolie  
2 spsk. mild karry  
1 finthakket løg  
3 peberfrugter (rød, grøn og gul)  
2 x 165 ml kokosmælk  
sojasovs  
salt  
peber  
1 bdt. forårsløg

Tilbehør: 4 dl parboiled ris