GRØNTSAGS WOK

RÅVARER

- Grøntsagsblanding fra køkkenet
- 1-2 løg
- 1 ps med ingefær og karrypasta
- 1 lime
- 3 fed hvidløg
- 5-8 kartofler
- 1,5 grøntsagsbouillonterninger
- ½ l vand
- 1 dåse kokosmælk
- 4 spsk neutral olie
- Salt og peber
- 1 spsk sukker
- 4-5 reder af nudler

Topping:

- Peanuts

HUSK AT VASKE HÆNDER

PÅ SNITTEBORDET

- Pil og hak løg og hvidløg fint. Kom det i en skål.
- Kom ingefær og karrypasta i skålen med løg og hvidløg.
- Skræl og skær kartofler i tern (0,5x0,5 cm) og kom det i en skål.
- Mål vand op og kom bouillonterningerne i vandet.
- Åbn dåsen med kokosmælk.

PÅ BÅLET

- Sæt en gryde med vand over, når vander koger, tag gryden af bålet og kom nudlerne deri.
- Steg løg, hvidløg, karrypasta og ingefær i neutral olie. Rør ofte og pas på det ikke brænder på.
- Kom grøntsagsblandingen og kartofler i, og lad det stege et par minutter.
- Tilsæt nu grøntsagsbouillon og lad det simre i ca. 10-15 min., til grøntsagerne er møre.
- Tilsæt kokosmælken og lad det koge ind ca. 10 min., til kartoflerne er kogt ud. Rør ofte i det.
- Smag til med salt, peber og limesaft.

MÅLTIDET

- Servér med topping til nudler.
- Velbekomme!