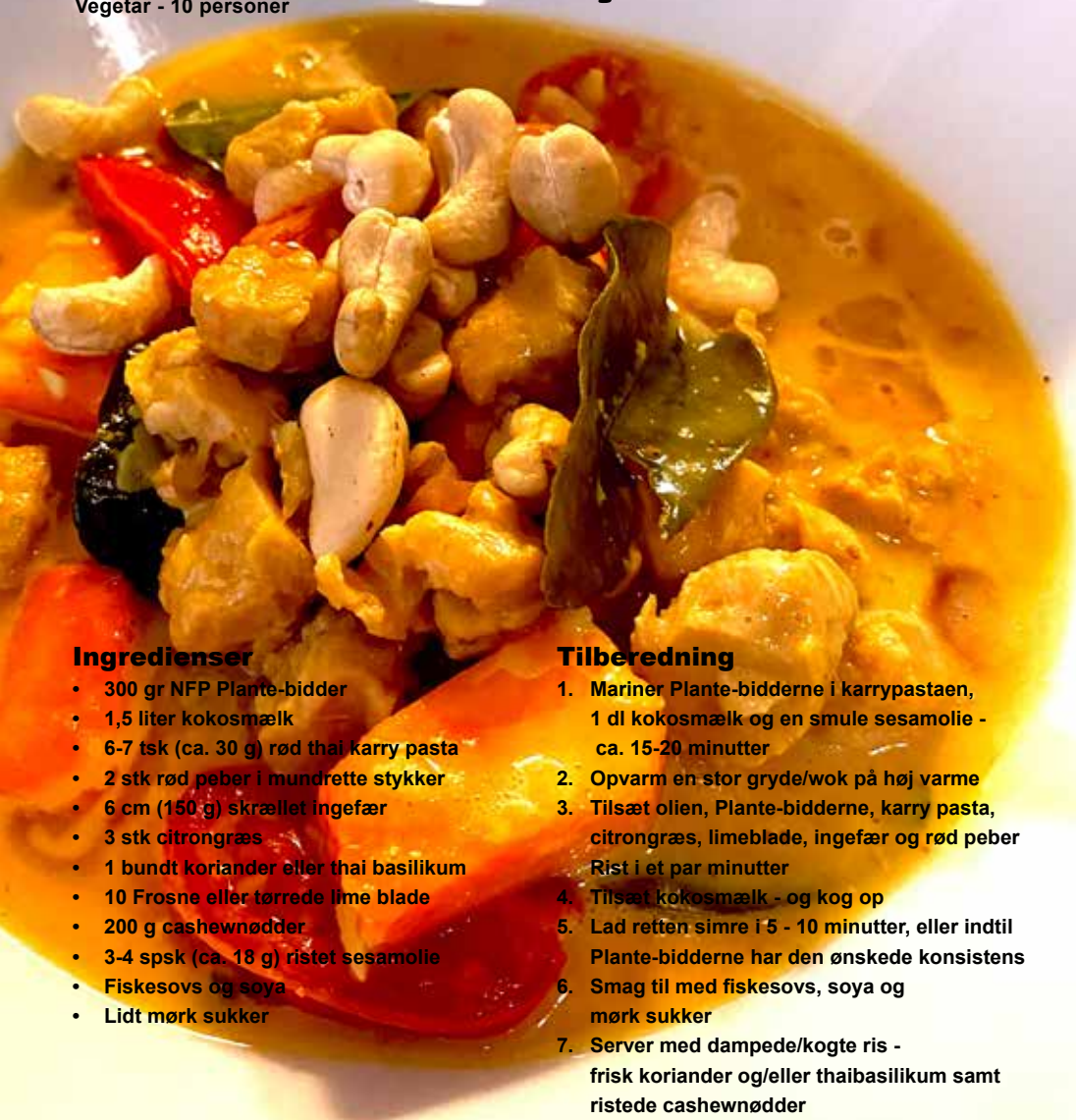


# NFP Plante-bidder i rød thaicurry

Vegetar - 10 personer



## Ingredienser

- 300 gr NFP Plante-bidder
- 1,5 liter kokosmælk
- 6-7 tsk (ca. 30 g) rød thai karry pasta
- 2 stk rød peber i mundrette stykker
- 6 cm (150 g) skrællet ingefær
- 3 stk citrongræs
- 1 bundt koriander eller thai basilikum
- 10 Frosne eller tørrede lime blade
- 200 g cashewnødder
- 3-4 spsk (ca. 18 g) ristet sesamolie
- Fiskesovs og soya
- Lidt mørk sukker

## Tilberedning

1. Mariner Plante-bidderne i karrypastaen, 1 dl kokosmælk og en smule sesamolie - ca. 15-20 minutter
2. Opvarm en stor gryde/wok på høj varme
3. Tilsæt olien, Plante-bidderne, karry pasta, citrongræs, limeblade, ingefær og rød peber  
Rist i et par minutter
4. Tilsæt kokosmælk - og kog op
5. Lad retten simre i 5 - 10 minutter, eller indtil Plante-bidderne har den ønskede konsistens
6. Smag til med fiskesovs, soya og mørk sukker
7. Server med dampede/kogte ris - frisk koriander og/eller thaibasilikum samt ristede cashewnødder

Tips: Tilføj evt. svampe, græskar eller andre grøntsager samt bouillon hvis ønskes