

Wok fra Thailand!

Dette trenger du:

- ½ rød paprika
- ½ gul paprika
- ½ paprika
- 1 rødløk
- 1 gulrot
- 1 boks vannkastanjer
- 1 boks kokosmelk
- 1 båt hvitløk
- 1 terning grønnsaksbuljong
- 1 ts soyasaus
- 1 ss sweet chilisaus
- 1 limebåt

Ris til koking

5 dl ris

1 l vann

Slik gjør du:

1. Dere skal kutte alle grønnsakene før dere begynner å steke de
2. Skjær opp paprika i strimler
3. Skjær opp rødløk i båter
4. Skjær opp gulrot i strimler
5. Åpne boksen med vannkastanjer og hell ut vannet
6. Del vannkastanjene i to
7. Hakk hvitløk
8. Stek alle grønnsakene på høy varme (7-8) i en kjele med olje. Husk å røre hele tiden sånn at de ikke brenner seg.
9. Stek grønnsakene i ca 5 minutter.
10. Hell kokosmelk i kjelen
11. Ha i sweet chilisaus, soyasaus, lime og grønnsaksbuljong opp i kjelen
12. Sett ned varmen på plata (4-5) og la det småkoke i 10 minutter. Rør av og til.

Hvordan koke ris:

Skyll risen i kaldt vann. Bruk en sil.

Ha riktig mengde ris og vann i en kjele og skru på til medium varm, ca 7 på komfyren.

Når risen koker, skur vi ned varmen på komfyren til 3 og lar risen småkoke i ca 10-12 minutter.

Når risen er klar trekker vi kjelen vekk fra den varme platen og lar risen stå i kjelen med lokket på.