



## Grön currygryta med biff

### Ingredienser

4 portioner

- 4 tsk olja
- 1 lök, hackad
- 20-40 ml grön currypasta
- 3  $\frac{3}{4}$  dl kokosmjölk
- 1  $\frac{1}{4}$  dl vatten
- 500 g biff, skuret i lagom munsbitar (kan bytas ut mot annat kött)
- 100 g gröna bönor, skurna i mindre bitar
- 6 kaffirlimeblad
- 4 tsk fisksås
- 4 tsk limesaft
- 1 tsk fint rivet limeskal
- 2 tsk farinsocker
- 4 msk färska korianderblad

### Gör så här:

- Hetta upp oljan i en wok eller tjockbottnad gryta. Lägg i löken och currypastan (obs! Reglera själva styrkan, ta i lite försiktigt om ni inte kan äta starkt) och stek i en minut under omrörning. Häll kokosmjölken och vatten i woken och koka upp.
- Lägg biff, bönorna och limebladen i woken. Rör om så att allting blandas. Skruva ner värmen och sjud i 15-20 min eller tills biffen är mjuk.
- Tillsätt fisksås, limesaft, limeskal och socker. Rör om så att allting blandas. När allting snart är klart strör du över färska korianderblad.