



Kokos- och limegryta

Antal: recept_2018_09_18_18

Denna härliga, färgsprakande gryta är fylld av krispiga grönsaker med en hint av syrlighet från limen. En snabb och fräsch middag med asiatiska influenser.

Pris: 1 kr

1 burk (400 ml) kokosmjölk
4 dl vatten
1 stor/2 mindre röd paprika
1 stor/2 mindre rödlök
En stor näve färska champinjoner
En burk minimajs
En burk vattenkastanjer
En bit färsk chili
En halv lime
Svartpeppar
Koriander
2 paket risnudlar

Skär paprikan, rödlöken och champinjonerna i strimlor och finhacka chilin. Stek grönsakerna i en gryta i lite vatten i ett par minuter. Tillsätt minimajsen och vattenkastanjer och håll i kokosmjölken och vattnet. Krydda med svartpeppar.

Rör om och låt koka upp. När grytan bubblar, pressa i en halv lime och rör om.

Låt grytan puttra på låg värme medan du kokar risnudlarna.

Servera kokosgrytan tillsammans med risnudlarna och toppa med färsk koriander.