

Mørbradbøf i rød karrysauce

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

1 mørbrad
1 rødløg
1 rød peberfrugt
3 forårsløg
Salt og peber

Rød karrysauce:

6,5 dl kokosmælk
2,5 tsk. rød karrypasta
2 tsk. fiskesauce
1 tsk. sukker

Tilbehør: Løse ris

Beskrivelse

Skær rødløg i både. Skær rød peber i strimler. Skær forårsløg i tynde skiver. Afpuds mørbraden, skær den i 1,5 cm tykke skiver og tryk dem lidt flade.

Rød karrysauce: Kog kokosmælk og karrypasta op i en stor gryde. Rør karrypastaen ud i kokosmælken. Kom fiskesauce og sukker i og lad karrysauce simre.

Steg mørbradbøfferne i olie på en pande. Krydr med salt og peber. Kom mørbradbøfferne i karrysauce, når de er stegt.

Svits rødløg i olie på en pande i et par minutter. Tilsæt peberfrugtstrimler og svits videre. Kom forårsløg i og svits kort. Vend grøntsagerne i karrysauce.

Server mørbradbøffer i rød karrysauce med løse ris.