

Fläskkött i röd curry



Tillagningstid: 1 – 1,5 timme ••

- 1 burk kokosmjölk, fet
- 8 kaffirlime- eller libbstickablad
- 2 tsk röd currypasta
- 600 g fläskkött i mindre bitar
- 1 paket sockerärtor
- 1 paket babymajs
- 1 gul paprika i bitar
- 1 nypa torkad chili
- 2 msk fisksås
- 1 tsk flytande sötningsmedel
- Salt och peppar

1. *Bryn fläskköttet i en gryta. Tillsätt kokosmjölk, kaffirlimeblad och currypasta. Låt puttra tills köttet är mört.*
2. *Tillsätt de övriga ingredienserna och låt rätten puttra ytterligare 10 minuter.*