

Mor Lizzi's opskrifter.

Thailandsk Okseragout (Kokosgryde)

¾ kg. Okseklump
10 tomater
30 gr. Frisk ingefær
6 fed hvidløg
1 frisk chili
1 porre
1 fennikel
1 grøn peber
3 gulerødder
2 ds. kokosmælk
2 limefrugter
1 bdt. Frisk koriander el. basilikum (evt. 1 tsk. stødt pulver)

Oksekødet skæres i tynde strimler, krydres med salt og peber og svitses i olie et par min. De hakkede tomater tilsættes og vand spædes til, til kødet er dækket. Lad simre under låg i ca. 45 min. Snit alle grøntsager i fine strimler. Hak ingefær, chili fint og svits kort i gryde. Tilsæt de snittede grøntsager og svits yderligere i et par min. Tilsæt kokosmælk og lad koge op – tilsæt saften fra de 2 limefrugter og koriander/basilikum. Til sidst kommes kød og tomatblandingen over i gryden med grøntsager og blandes – smages evt. til med lidt salt.

Serveres med Jasminris og evt. brød