

## Thailandske koteletter

6 koteletter

5 gulerødder i tynde stave (Julienne)

3 porrer i tynde ringe

1 løg i tynde tinge

5 fed hvidløg, finthakket

1-2 røde chili

rød karrypasta efter smag

salt, friskkværnet peber

2 ds. kokosmælk

saft af 1 lime

skal smages til med 1-2 tsk. brun farin eller honning, da det søde fremhæver det stærke

Koteletterne krydres med salt og peber og brunes i lidt olivenolie til de får lidt farve. De lægges i et ildfast fad.

Løg og porre svitses let på en pande. Gulerødderne svitses derefter med et par min. Det hakkede hvidløg, chilien og karrypastaen tilsættes og det hele står og småsimrer et par min. Det smages til med brun farin og salt og peber. Kokosmælken hældes over og til sidst hældes det over kødet.

Det skal stå i en 200 gr. Varm ovn 20-25 min.

Server Jasminris og en let rødkål/æblesalat til (Kan findes under mine salater)