

Geng Keuw Whan Falukorv thailändsk grön curry på strimlad falukorv

Ingredienser

500 g Melkers Falukorv original i ½ cm tjocka strimlor

1 medelstor squash i ½ cm tjocka strimlor

1 dl gröna ärtor

4 dl kokosmjölk (från burk)

2-6 röd och thailändsk chili

1 tsk currypasta (grön)

8 limeblad

10-15 blad färsk basilika

½ dl nam pla (thailändsk fisksås)

3 msk socker

3 msk matolja

Gör så här

1. Fräs currypastan i het olja, tillsätt mycket fint hackad chili (var försiktig, detta är mycket starkt, tvätta händerna!) Lägg i den strimlade falukorven, rör hela tiden i den heta grytan, tillsätt limebladen. Låt fräsa ytterligare en stund.
2. Häll över kokosmjölken, lägg i squash och låt småkoka under omrörning till det hela får en simmig konsistens.
3. Smaka av med fisksåsen och socker. Slå i ärtor och basilikan, servera rykande hett med jasminris.