

Svinekoteletter m. kokosmælk og peanuts

Mandag 30. september 2013

Ingredienser

4 svinekoteletter
4 tsk. karry
Salt og peber
2 spsk. olivenolie
1 løg
1 fed hvidløg
250 g champignon
1 bundt grønne asparges

100 gr. sukkerærter
1 dåse kokosmælk
50 g rosiner
50 g peanuts
½ bundt frisk koriander

Ris

3 dl. Ris
5 dl. Koldt vand
2 tsk. salt
lidt grønsagsboullion
Evt. 1 spsk. smør

Fremgangsmåde

Tænd ovnen på 200 grader.

Krydr koteletterne med halvdelen af karryen, salt og peber. Varm halvdelen af olien på en pande og brun koteletterne på begge sider. Læg koteletterne i et fad.

Skær løgene i tynde ringe. Rens champignon og skær i skiver. Knæk den nederste træede ende af asparges og skær dem i snitter. Snit sukkerærter.

Varm resten af olien på panden. Tilsæt karry og svits løg og champignon et par minutter sammen med presset hvidløg. Tilsæt asparges, sukkerærter og kokosmælk og kog op. Fordel grøntsager og kokosmælk over koteletterne.

Stil fadet i ovnen i ca. 10 minutter til kødet er mørt. Tag fadet ud og drys med rosiner, peanuts og hakkede koriander

Bring vandet i kog med saltet.

Når vandet koger hældes risene i og skru ned, så risene små simrer. Rør rundt i gryden så risene fordeles og læg låget på igen.

Lad risene simre i 10 min. og sluk så for blusset og lad dem stå yderligere 10 min. Det er vigtigt at man ikke tager låget af, ellers brænder risene fast.

Vend evt. 1 spsk. smør i ris. Giver de kogte ris en dejlig smag.