KÖTT

Asiatisk fransyska med kokosmjölksris & jordnötssås

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **140 min** Portioner: **6**

140

Asiatiska smaker & supermört långkokt kött. Servera traditionellt eller på koreanskt sätt i salladsblad.

INGREDIENSER

Fransyskan
1 kilo fransyska eller nötstek
1 påse santa maria sataykrydda
1 påse santa maria green currykrydda
2 matskedar färsk riven ingefära
0.5 deciliter japansk soja
2 stycken grön paprika
2 teskedar grön chili, skivad
1 liter vatten

Jordnötssås
1 deciliter ketchup

1 deciliter rapsolja
2 matskedar sambal oelek
2 matskedar lökpulver
1 matsked vitlökspulver
1 matsked råsocker
6 matskedar japansk soja
5 matskedar limejucie
3 deciliter kokosgrädde
1.5 deciliter jordnötter osaltade hackade

Kokosmjölksris
6 portioner jasminris
4 deciliter kokosmjölk eller kokosgrädde
5 deciliter vatten

GÖR SÅ HÄR

1. Köttet: Putsa och strimla köttet i smala strimlor. Häll olja i en stor gryta eller kastrull och hetta upp.
2. Lägg ner hälften av köttet i den heta grytan, den rivna ingefäran och alla kryddor och låt fräsa en liten stund, tillsätt nu resten av köttet och fortsätt stekningen i cirka 5 minuter på ganska hög värme.
3. Häll ner soja, 1 liter vatten och låt koka på medelvärme i cirka 2 timmar eller tills köttet är mört och allt vatten har reducerats helt.
4. Jordnötssås: Hetta upp oljan och tillsätt ketchupen, lökpulver, vitlökspulver och låt fräsa en stund under omrörning. Tillsätt sojan och sockret och rör runt. Tillsätt kokosgrädde, grädde och limesaft koka upp under vispning. Häll ner nötterna och mixa med stavmixer.
5. Ris: Koka riset enligt anvisning på paketet, men byt ut vattnet mot kokosmjölk enligt receptet här.
6. Serveras gärna hela anrättningen i salladsblad a la koreanstyle eller med en grönsallad sidan av.