

# Svinekød

## m/ kål & æbler

### Ingredienser til 4 prs.

### Instruktioner

1. Fjern stokken og de yderste blade af kålen. Snit kålen fint. Skræl gulerødderne og skær dem i skiver på skrå. Skær æblerne i kvarte, fjern kernerhus og skær dem i tynde både.
2. Varm olien i en tykbundet gryde eller wok. Tilsæt grøn karrypasta og brun kødet.
3. Tilsæt ingefær, snittet hvidkål, finthakket hvidløg og gulerødder. Og steg ved god varme, mens der jævnligt røres i gryden, så det ikke brænder på. Sænk evt. varmen og lad det stege til kålen er mør.
4. Tilsæt æbler og østerssauce. Smag til med salt & peber.
5. Drys cashewnødder og frisk koriander over retten og server med nudler eller ris.

- ♦ ½ hvidkålshoved (ca. 400 g rensset kål)
- ♦ 4 gulerødder
- ♦ 2 æbler
- ♦ 400 gr. Svinekød i tern/strimler
- ♦ 1 spsk. Olivenolie
- ♦ 1 spsk. Grøn karrypasta
- ♦ 1 spsk. Friskrevet ingefær
- ♦ 1 fed hvidløg
- ♦ 2 spsk. østerssauce
- ♦ 50 gr. Cashewnødder
- ♦ 1 bundt frisk koriander
- ♦ Salt & peber

Tilbehør; Ris eller Nudler

VELBEKOMME!

