

# AND I RØD KARRY PÅ DEN NEMME MÅDE

Denne ret er en af mine yndlingsretter, masser af smag og den er nem at lave til mange mennesker. Portionsstørrelsen er baseret på en 2-3-retters menu.

**Sværhedsgrad:** \*

**Portioner:** 4

**Tid:** 15 minutters tilberedning + 20 minutters sagte simren.

**Ingredienser:**

1 andebryst (køb noget ordentligt kød)  
rød karry  
Rød chili efter smag og behag  
2-300 gram cherrytomater  
1 stk citrongræs  
1 lime  
1 dåse ananas  
1 dåse kokosmælk

**Tilbehør:**

Ris (yasmin, basmati eller evt. vilde ris, absolut ikke parboiled)

Skær fedtet fra andebrystet og skær det rene andebryst i tynde skiver på omkring 3-4 mm. Svits 3 tsk af den røde karry i en brændende varm wok og kom andebrystskiverne op i. Svits kødet i et par minutter og hæld kokosmælken i. Hak citrongræsset meget fint, næsten lige så fint som kokosmel og kom det i wokken, tilsæt saften fra hele limen. Si ananassaften fra og læg den til side, skær ananassen i små stykker hvis ikke den allerede er det og kom den i sammen med tomaterne og chilien. Lad det hele simre ved svag varme i ca. 15-20 minutter og smag til med ananassaft og evt. mere rød karry. I den originale opskrift er der fiskesauce i, men jeg synes den smager fint uden.

Serves varmt med kogte hvide ris.

Velbekomme!