

## Thailåda (4 port)

- 400 g skinka eller bog
- 2 paprikor
- 3 vitlösklyftor
- 2 gula lökar
- 1 burk kokosmjölk
- 1 tsk mald ingefära
- $\frac{1}{2}$  tsk torkad chili (kan bytas mot tex currypasta)

Persilja om man vill

- Finstrimla köttet. Strimla paprikorna och hacka lök och vitlök.
- Bryn köttet i olja. Lägg i paprika, lök och vitlök och låt det fräsa med under omrörning.
- Tillsätt kokosmjölk, chili och ingefära. Låt allt koka ihop ett par minuter. Strö över persilja.
- Servera gärna med ris.

