

Koteletter i kokossauce med karry og ananas



Ingredienser:

- 4 koteletter
- Salt, peber
- 1 spsk. karry
- 1 dåse kokosmælk
- Olie til stegning
- 1 dåse ananas
- 1 bdt forårsløg
- 50 g cashewnødder

How to:

1. Snit ananas og forårsløg
2. Krydr koteletterne med karry, salt og peber
3. Brun dem kort på en pande og lig dem til side
4. Rist 2 tsk karry i lidt kokosmælk
5. Tilsæt ananas, forårsløg og nødder og rist et øjeblik
6. Læg koteletterne på panden og kom resten af kokosmælken på
7. Lad det simre i 5 min
8. Smag til med salt og peber
9. Server med ris