



Vårt eget recept på Curry Rice

Curry Rice är en mycket omtyckt och populär rätt i Japan, inte minst bland barnfamiljer. Det finns Curry-restauranger vart än du går i Japan och det är både gott och prisvärt! Paketet innehåller 8 st currytärningar, och det går åt ungefär **en tärning per portion**.

Övriga Ingredienser för 4 portioner (dvs. halva currypaketet)

- Grytbitar av fläsk/biff, ca 500 gram (vi tycker fläsk är godast!)
- Gul lök 1-2 st
- Morötter 1 st stor eller 2-3 små
- Potatis, 3-4 st
- 1-2 lagerblad, ev. en skvätt rödvin
- Japanskt ris, Japansk worcestersås och sallad till servering

Tillagning

1. Koka Japanskt ris enligt förpackningen, Koka samtidigt upp vatten i en gryta.
2. Bryn grönsaker tex, morötter, gullökar, potatisar, svampar i en stekpanna.
3. Lägg i grönsaker i det kokande vattnet. Bryn köttet i stekpannan. Lägg köttet i grytan. Vattnet ska täcka grönsakerna och köttet.
4. Låt koka grytan tillsammans med ett par lagerblad och lite rött vin (om du har).
5. När grönsakerna är välkokta och köttet mörkt, lägg Curry pasta i grytan och rör om!
6. Låt puttra 30 minuter och rör om! Obs: Currypastan är ganska lätt att bränna fast Currygrytan ska vara "tjock" i såsen.

Servering:

Ta ris i en djup skål och häll currysåsen på riset.

Ta du Bulldog Worcestersås blir Curry Rice mer smakrik och lite starkare i smaken.

Servera med grönsallad till!



Läs mer här!

http://en.wikipedia.org/wiki/Japanese_curry