

Asiatisk- Bisonhjerter med kokos, grøntsager og karry

Ret til 4 personer:

400g bisonhjerte
Olie til stegning
2 skalotteløg
2 fed hvidløg
1 rød chili
1 tsk karry
1 dåse kokosmælk
2 stængler bladselleri
1-2 røde peberfrugter
1-2 gulerødder
1 squash

Pynt: friske koriander eller persille

Rens og skyl hjertet for blodrester og fjern sener og blodårer. Del hjertet i fire stykker og steg dem på en pande i olie i 2 minutter på hver side. Læg dem på et fad og lad dem hvile i 5-8 min. skær skalotteløg, hvidløg og chili i små tern. Lad dem sautere i olie uden at tage farve. Tilsæt karry og rist det et øjeblik. Tilsæt kokosmælken og kog sovsen igennem. Skær alle grøntsager i tynde skiver/tern og bland dem i sovsen. Skært hjerterne i tynde skier. Tilsæt dem herefter til sovsen og varm dem forsigtigt op, uden det koger. Servér med kogte jasminris og friskhakket koriander eller persille.

