**Phad krapow neua (zoetscherpe biefstuk met Thaise basilicum)**

Ingrediënten:

Stuk of 15 basilicumblaadjes

150 gram haas- of kogelbiefstuk

80 mililiter kokosmelk

3 theelepels palmsuiker

1 theelepel rode currypasta

snufje zout

Rode peper

2 uien of 4 sjalotjes

1 stuk(s) teentje knoflook

3 theelepel(s) vissaus (nam pla)

1 eetlepel(s) zonnebloemolie

*Optioneel: paksoy toevoegen*

*Volgende keer: meer saus maken (meer currypasta, kokosmelk e.d.)*

Bereidingswijze:

Snij de biefstuk in reepjes en maak aan met zout en olie. Snipper de uien of sjalotten en knoflook fijn. Verwijder de zaadjes uit de peper en snijd het vruchtvlees in ringen. Verhit een el. olie in een wok en roerbak hier de currypasta max. 5 seconden in tot de aroma`s vrijkomen. Voeg het vlees toe en roerbak dit op hoog vuur 2 minuten. Roer de knoflook en sjalot door en laat 30 seconden roerbakken. Schenk de kokosmelk en vissaus erbij, breng het geheel aan de kook. Roer de suiker, rode peper en basilicum erdoor en laat maximaal 10 seconden vol gas koken.