



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Kæmperejer i red curry med sorte ris

Sorte ris

125 g sorte ris

Red curry

125 g champignoner
1 stk pak choy
½ stk rødløg
½ pose rød karrypaste
2 dl kokosmælk
½ stk lime
½ tsk sukker ^b

Kæmperejer

½ pose ingefær/hvidløg/chili i olie
250 g kæmperejer - har været frosset

Topping

½ pose hakkede peanuts
½ pk koriander, frisk

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b

^b basisvare

1. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
2. **Grøntsager:** Rens og skær svampene i kvarte. Skyl og skær pak choy i grove stykker. Pil rødløg og skær i tynde både.
3. **Kæmperejer:** Varm en stegepande op til middelhøj varme med ingefær/hvidløg/chili olien. Tilføj rejerne og steg i 2 min. Læg dem til side på en tallerken.
4. **Red curry:** Kom evt. lidt mere olie på panden, tilsæt champignon og løg og steg i 2 min. Tilføj den ønskede mængde karrypaste og lad det stege med i 1 min. Tilsæt kokosmælk, pak choy og sukker og lad det simre i 4-5 min. Kom rejerne tilbage i panden og smag til med limesaft og salt.
5. **Topping:** Top retten med hakkede peanuts og koriander.