



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Rejer i rød kokossauce med ingefær og fuldkornsris

Ris

135 g fuldkornsris

Grønt

2 stk gulerødder

½ stk ingefær

Rød kokossauce

4 dl kokosmælk

3 stk limeblade

½-1 pose rød karrypaste

2 spsk fiskesauce

1 stk lime

Anret

½-1 pk bønnespirer

175 g rejer (har været frosset)

½-1 pk koriander, frisk

Det skal du selv have

salt ^b

^b basisvare

1. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
2. **Grønt:** Skræl gulerødder og skær dem i tynde skiver. Skræl ingefær og snit fint.
3. **Rød kokossauce:** Kog kokosmælk op med gulerødder, limeblade og karrypasta (undlad eller reducér mængden, hvis du ikke vil have det så stærkt). Tilsæt ingefær og fiskesauce. Lad det simre 10 min. og rør i det undervejs. Smag til med limesaft.
4. **Anret:** Tilsæt bønnespirer, rejer og plukket koriander og servér med de kogte ris.