



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



25 MIN. TILBEREDNING

Rejer i rød kokossauce med ingefær

Det skal du bruge

200 g ris hvide
200 g gulerødder
40 g ingefær
4 dl kokosmælk
3 stk limeblade
½ spsk karrypasta, rød
2 spsk fiskesauce
½ stk lime
100 g bønnespirer
1 drys koriander
170 g rejer

Du skal selv have:

Salt

Fremgangsmåde

- 1 Kog 200 g ris i 3½ dl vand tilsat ½ tsk salt i 12 min. Sluk og lad trække, til resten af retten er færdig.
- 2 Skræl gulerødder og snit dem fint. Skræl ingefær og snit fint.
- 3 Kog 4 dl kokosmælk med gulerødder, 3 limeblade og ½ spsk karrypasta **TIP:** Hvis du ønsker en mindre stærk ret kan du reducere mængden af karrypasta.
- 4 Tilsæt ingefær og 2 spsk fiskesauce. Lad det simre 10 min. Rør undervejs. Smag til med saft af ½ lime.
- 5 Tilsæt bønnespirer, rejer og plukket koriander og servér med de kogte ris.

Allergener

Fisk, Krebsdyr

Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.



Næringsværdier

Energi pr. portion: 3.785 kJ / 905 kcal

Indhold Pr. portion

Fedt	36,0 g
heraf mættede fedtsyrer	32,6 g
Kulhydrat	96,1 g
heraf sukkerarter	11,1 g
Protein	49,2 g
Salt	10,4 g
Kostfibre	5,4 g