



2 PORTIONER



5 DAGES HOLDBARHED



15 - 20 MIN. TILBEREDNING

# Kæmperejer i karrysauce

## Det skal du bruge

200 g ris  
½ stk rødløg  
1 fed hvidløg  
½ spsk karry  
2 dl kokosmælk  
250 g kæmperejer - har været frosset  
½ pose koriander

## Du skal selv have:

Mel, Olie, Peber, Salt

## Fremgangsmåde

- 1** Kog ris i 3½ dl vand med lidt salt i 12 min. med låg. Sluk og lad trække under låg til resten af retten er færdig.
- 2** **Karrysauce:** Pil rødløg og hvidløg og hak begge dele fint. Varm en gryde op med lidt olie og steg løgene 1-2 min. ved middel varme. Tilsæt karry og steg videre 1 min. Kom kokosmælk i og lad det koge i 3-4 min. Smag til med salt og peber.
- 3** **Rejer:** Varm en stegepande op med lidt olie. Vend rejerne i ½ spsk mel og lidt salt og peber. Steg rejerne 1 min. på hver side ved høj varme. Kom dem op i saucen og lad det småkoge 1-2 min.
- 4** Hak koriander og drys over rejerne og servér med ris til.

## Allergener

Gluten, Hvede, 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: 2.741 kj / 655 kcal

Indhold Pr. portion

Fedt 21,3 g  
heraf mættede fedtsyrer 15,6 g

Kulhydrat 84,4 g  
heraf sukkerarter 2,9 g

Protein 31,4 g

Salt 2,2 g

Kostfibre 2,4 g