



 2 PORTIONER

 4 DAGES HOLDBARHED

 25 - 35 MIN. TILBEREDNING

# Rejer i rød kokossauce med ingefær og fuldkornsris

## Det skal du bruge

135 g fuldkornsris  
3 stk gulerødder  
¾ stk ingefær  
4 dl kokosmælk  
2 stk limeblade  
½ pakke rød karrypaste  
2 spsk fiskesauce  
½ stk lime  
½ pakke bønnespirer  
170 g rejer  
½ pakke koriander, frisk

## Du skal selv have:

Salt

## Fremgangsmåde

- 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 karrypaste (undlad eller reducer 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.

## 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: 3.232 kJ / 772 kcal

Indhold Pr. portion

Fedt 41,7 g  
heraf mættede fedtsyrer 37,7 g

Kulhydrat 70,0 g  
heraf sukkerarter 14,2 g

Protein 29,4 g

Salt 9,0 g

Kostfibre 4,0 g