



2 PORTIONER



5 DAGES HOLDBARHED



15 - 20 MIN. TILBEREDNING



# Kæmperejer i karrysauce

## Det skal du bruge

135 g basmatiris  
½ stk rødløg  
1½ fed hvidløg  
2 stk gulerødder  
1½ pose karry  
3 dl kokosmælk  
250 g kæmperejer - har været frosset  
½ pakke koriander, frisk

## Du skal selv have:

Mel, Olie, Peber, Salt

## Fremgangsmåde

- 1** Ris: Kog risene som anvist på posen.
- 2** Karrysauce: Pil rødløg og hvidløg og hak begge dele fint. Skræl gulerod og skær i tern ca. 1x1 cm. Varm en gryde op med lidt olie og steg løgene og gulerodsternene 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** Kæmperejer: Varm en stegepande op med lidt olie. Vend rejerne i ¾ 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:	2.945 kj / 704 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	33,7 g
heraf mættede fedtsyrer	28,2 g
Kulhydrat	68,9 g
heraf sukkerarter	10,5 g
Protein	31,1 g
Salt	2,4 g
Kostfibre	3,5 g