

Cremet risret med rejer

Tilberedningstid
40 min

Antal personer
4 Personer

Forfatter
Anna's Favoritter

Ingredienser

- Kogte ris (1,5 dl pr. person)
- 200g store rejer
- 1 spsk. paprika
- 2 tsk. chilipulver
- 5 fed hvidløg
- 2 spsk. sojasovs
- Én frisk chili
- Frisk timian
- Én rød peber
- 2 spsk. eddike (kan undlades)
- 250ml madlavningsfløde (15% fedt)
- Revet parmesanost
- Salt og peber

Fremgangsmåde

Mariner rejerne i paprika, chili, 3 fed hvidløg og sojasovs. Lad det gerne hvile på køl i en timer før stegning.

Steg rejerne af på en pande med frisk timian.
De skal kun lige ristes af – pas på med at give dem for meget

Tag rejerne af panden.

Steg 2 fed hvidløg, frisk chili og rød peber af på en pande. Skru ned for panden og tilsæt fløden og parmesanost.

Tilsæt til sidst de stegte rejer til den lune sovs og lad det varme sammen i nogle minutter.

Server med ris og frisk revet parmesan på toppen.



TIP



Fremgangsmåden kan ses på Instagram
[annasfavoritter](#)