

Nudelsuppe med rejer

Tilberedningstid
45 min

Antal personer
2 personer

Forfatter
Anna's Favoritter



Ingredienser

- 1 spsk. rød karry paste
- 3 cm ingefær
- 2 fed hvidløg
- 2 forårsløg
- 0,5l bullionvand
- 1 dåse kokosmælk
- 1 broccolihovede
- 4 gulerødder
- En pakke frisk pasta
- Saften fra 1 lime
- 4 spsk. soja
- 1 spsk. fiskesovs
- 2 spsk. peanutbutter
- En pakke kæmperejer
- Chiliolie
- Frisk chili
- Pak choi

Fremgangsmåde

Steg Rød karry paste, ingefær, hvidløg og forårsløg på en pande

Når forårsløg er bløde, tilsættes bullionvand, broccoli, gulerødder og pasta

Tilsæt herefter kokosmælk, soja, fiskesovs og peanutbutter.

Tilsæt pak choi blade som det sidste.

Mens pastaen bliver færdig steges rejer.

Rejerne renses og tarmen fjernes.

Steg dem i olie og krydderier (f.eks. paprika og chili).

Huske at rejer ikke skal have længe på panden (max 3 minutter).

Server med chilioli, skiver af frisk chili, limeskiver og sesam.