



Mama
Brown

Månedens opskrift (Til 2 personer - Tid: 30 min.)

Stegte ris, thai-style, med tigerrejer



September 2023

Ingredienser

200 g (for)kogte tigerrejer/
vannameirejer med haler
2 dl jasminris (rå)
3 dl grøntsagsbouillon
1 spsk. fiskesauce
2 spsk. sød chilisauce
1 spsk. soya
2 skalotteløg
200 g gulerødder
150 g ærter
2 fed hvidløg
3 cm frisk ingefær, revet
Forårsløg
Saften fra en halv lime
Salt/peber
Smagsneutral olie

Kog risene i 3 dl grøntsagsbouillon (se tip til bouillon på den anden side).
Skær dine skalotteløg i fine skiver, vend dem i mel og fritér dem i smagsneutral
olie ved 180 grader, til de er gyldne og sprøde. Lad dem dryppe af på en tallerken
med køkkenrulle.

Når ris og løg er færdige, steger du dine rejer på en pande med olie, sød chilisauce,
fiskesauce og hvidløg i et par minutter. Tag rejerne af panden og tilsæt ærter, fint
skårede gulerødder, revet ingefær, saften fra en halv lime og soya. Rør godt.
Tilsæt risene og smag til med salt og peber. Kom rejerne tilbage på panden og
server med masser af forårsløg og dine friterede skalotteløg, som du "knuser" ud
over til sidst.

Velbekomme og salut!

Se flere opskrifter på mamabrown.dk

champagneforalle

BUBBLES MATTER