Tigerrejer, nudler og rød karry i asiatisk symfoni

2 personer

25 minutter

April 2025

Ingredienser:

- 200 gr tigerrejer/vannameirejer
- 200 gr friske udon nudler
- 1 dåse/400 ml kokosmælk, light
- 2 tsk rød karrypasta
- 1 skalotteløg
- 1 fed hvidløg
- 1 rød peber
- 150 gr edamame bønner
- 2 spsk smagsneutral olie
- 2 tsk piment d'espelette eller paprika
- friterede skalotteløg (kan udelades)
- rapsolie
- frisk koriander
- forårsløg
- salt/peber

Hak både skalotteløg og rød peber i tern og blancher det hele i en gryde med rød karrypasta, knust hvidløg og 2 spsk olie. Efter nogle minutter, tilsætter du kokosmælken og lader det koge op. Skyl grøntsager, skær forårsløg i fine slices, rød peber i tern - og pluk korianderbladene af.

Tigerrejerne skal blot kysse en varm pande med olie, piment d'espelette (eller paprika), salt og peber i 1 minut på hvér side.

Anret: Fordel udon nudler og edamame i 2 dybe skåle. Fordel den rygende varme sauce, i hvér skål, og læg tigerrejerne ovenpå. De friske udon nudler skal blot trække i 3 minutter, så kan retten spises til den perfekte temperatur.
Tip! Friske udon nudler kan købes hos en asiatisk købmand. Top af med frisk koriander, forårsløg, og friterede skalotteløg (kan udelades). De kan også købes hos den asiatiske købmand, og de er langt mere smagfulde end normale, ristede løg.

Velbekomme!

Se flere opskrifter på www.mamabrown.dk

champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE

YOUR · C · MOMENTS