



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Kæmperejer i karrysauce

Det skal du bruge

135 g basmatiris
½ stk rødøg
1½ fed hvidøg
2 stk gulerødder
1½ pose karry
3 dl kokosmælk
250 g kæmperejer - har været frosset
½ pk koriander, frisk

Det skal du have

mel ^b
salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

1. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
2. **Karrysauce:** Pil rødøg og hvidøg 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.