



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Tandoori-stegte rejer med naanbrød og raita

Det skal du bruge

1 stk skoleagurk
1 stk rød peber
1 stk rødløg
1½ dl yoghurt naturel
½ pk mynte, frisk
3+2 tsk tandoori krydderi
250 g kæmperejer - har været frosset
½ dåse kikærter
2 stk naanbrød

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
2. Skyl, tør og skær agurk i små tern, drys med salt og lad dem stå i en skål. Skyl peberfrugt og skær i tynde strimler. Pil løg og skær i tynde skiver.
3. **Raita:** Dup agurkternene tørre og rør dem sammen med yoghurt og hakkede mynteblade. Lad det trække mens resten af retten laves færdig og smag til med peber.
4. **Tandoori rejer:** Varm lidt olie op i en pande og tilsæt 3 tsk tandoori, rejer, peberfrugt og løg. Steg ved god varme under omrøring i 3 min. Tilsæt kikærter uden væde og steg endnu 2 min. Smag til med salt og peber.
5. **Naanbrød:** Bland imens tandoori med 2 tsk olie og pensl et tyndt lag på den ene side af brødene. Varm dem i ovnen på en bageplade med bagepapir 3-4 min.
6. Anret de stegte rejer og grøntsager på brødene eller server brødene til sammen med raita.



TIPS!

Rejerne har været frosset og må ikke genindfrys.