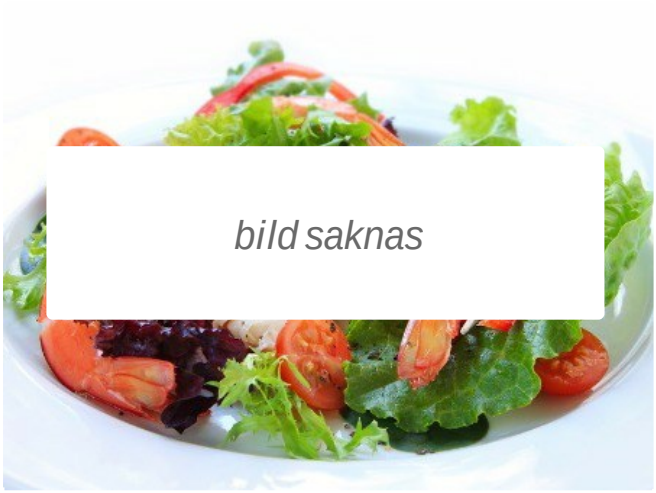


inköpslistan.se

Av: Eva Johansson Lönn

4 port

Skaldjur, Huvudrätt, Lättlagat, Fest

ASIATISK RÄKBULJONG MED GRÖNSAKER OCH LIME

Ingredienser

Buljong

500 g räkor *(endast skalet)*
3 msk matolja
2 stjälkar citrongräs
3 klyftor vitlök
1 st scharlottenlök
1 st chili, röd
1 bit ingefära, färsk *(skalad)*
1 burk tomater, hela
4 dl vatten *(- 5 dl)*
salt

Lägg i:

500 g räkor *(skalade)*
1 huvud broccoli *(i buketter)*
200 g sockerärtor *(nedskurna)*
8 st cocktailtomater *(delade)*
1 st lime *(saft av)*
1 kruka koriander

Gör så här

1. Börja med buljongen. Fräs räkskal i matolja några minuter.
2. Skär ner samtliga grönsaker och lägg i. Fräs ytterligare någon minut.
3. Häll på tomater och vatten och låt småputtra ca 25 minuter.
4. Sila buljongen och smaka av med salt.

5. Koka sedan broccoli och sockerärtor i buljongen.
6. Lägg i räkor, tomater och koriander och smaka av med limesaft.

Servera.