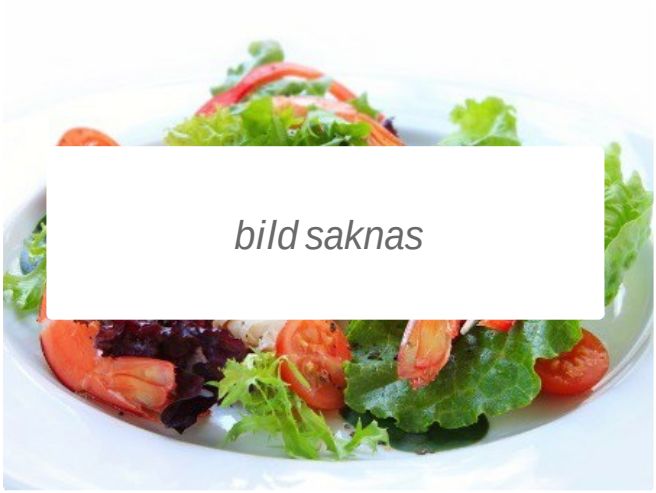


inköpslistan.se

Av: Chris Wesslén

- 4 port
- Skaldjur, Huvudrätt, Pasta

KRÄFTSTJÄRTAR I KOKOSMJÖLK

Ingredienser

1 burk kräftstjärtar
1 st paprika, röd
1 st paprika, grön
100 g sockerärtor
2 tsk olivolja
1 tsk curry
1/2 tsk ingefära, färsk
1 msk fond *(hummerfond)*
1 st lime
1 burk kokosmjölk *(light)*
1 tsk salt
1 krm svartpeppar, grovm.
1 påse pasta *(eller lagom mängd)*

Gör så här

Skär paprikorna i bitar. Dela även sockerärtorna. Fräs grönsakerna i olja och curry i ett par minuter. Krydda med salt och peppar. Tillsätt därefter ingefäran (som rivits).

Sätt på pastavattnet. Koka pasta till 4 personer

Rör ihop hummerfonden, saften av en lime och kokosmjölken. Häll i grönsakerna och låt småkoka några minuter. Eventuellt kan man reda av med lite maizena.

Lägg sist i kräftstjärtarna som bara ska ligga i en kort stund för att allt ska bli varmt.