

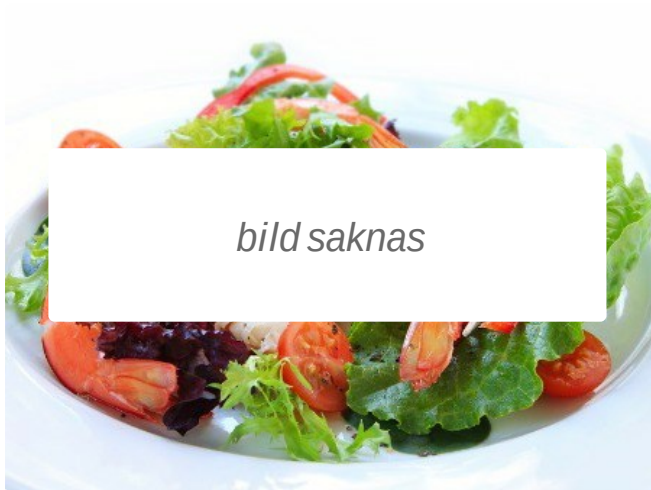


bild saknas

- ▮ 4 port
- ▮ Skaldjur, Huvudrätt, Pasta

KRÄFTSTJÄRTAR I KOKOSMJÖLK

Ingredienser ▮

1 burk kräftstjärtar
 1 st paprika, röd
 1 st paprika, grön
 100 g sockerärter
 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.