

Opskrift på thai suppe med kæmperejer.



Hæld 2 dl kokosmælk i en wok.

Varm op indtil olien ligger på overfladen.

Tilsæt 1 spiseskefuld gul carryPASTA.

Rør stille rundt indtil det dufter godt.

Tilsæt 1 spiseskefuld fish sauce, 1 1/2 tsk. sukker, 1/2 tsk. salt.

Tilsæt mindst 3 dl kokosmælk og lad det koge ved svag varme i 5 min.

Tilsæt 8 cherrytomater i kvarte, 2 røde chilier uden kerner skåret i tynde skiver og 800 gr. kæmperejer uden hoveder, men med haler.

Koges op og serveres gerne med flutes.

Velbekomme.

***Hanne Bille Brahe***