ASIATISKT

Thaicurry med räkor

Kock: **Todd English** Tid: **40 min** Portioner: **6**

40

En klassisk thailändsk rätt som jag verkligen älskar!

INGREDIENSER

4 msk rapsolja
4.5 dl morötter, tunt skivade strimlor
4.5 dl sötpotatis, skalade och tärnade
1 st liten gul lök, skivad
4 st kaffir limeblad
2 msk färskt riven ingefära
2 msk finhackad citrongräs
4 msk röd currypasta
4.5 dl hönsbuljong
4 dl kokosmjölk
20 st oskalade ekologiska jätteräkor

GÖR SÅ HÄR

1. Skala räkorna.

2. Sautera morötter, potatis och lök på medium-hög värme i en gryta med oljan i ungefär 5 minuter eller tills löken börjar mjukna lite. Rör sedan i limebladen, ingefära och citrongräs och tillaga i 2 minuter.

3. Tillsätt nu currypastan och låt det ligga i i en minut. Häll sedan i buljongen. Höj plattan till hög värme och låt det koka upp.

4. Häll nu i kokosmjölken och låt det koka upp igen, sänk sedan värmen till medium-låg och låt det sjuda under omrörning. 15 minuter eller tills det börjar tjockna.

5. Höj sedan upp värmen igen till medium och tillsätt räkorna och låt de koka i 4 minuter eller tills räkan blir rosa. Ta bort limebladen och servera rätten över nykokt jasminris.