

Mor Lizzi's opskrifter.

Rejer i sød chilisauce.

Opskriften er til en forret til 4 eller hovedret til 2

1-2 bdt. forårsløg i skiver
1 stor eller 2 små chilier i tynde strimler
2 pk. Minimajs i mellemtykke skiver
4-5 gulerødder skåret i tynde strimler
1 stor eller 2 små røde pebre i tern
100 gr. sukkerærter
1 spsk. revet ingefær
2-3 fed hvidløg
20-24 tigerrejer
sød chilisauce
1½ tsk. rød karrypasta
smages til med ½-1 tsk. salt

Forårsløget svitses et par min. med revet ingefær, chili og presset hvidløg. Krydres med salt og rød karrypasta.

Minimajs, sukkerærter og gulerødder svitses med endnu et par min. Herefter den røde peber og rejerne. Det hele steger videre til rejerne er gennemstegte – ca. 3-5 min (de må ikke stege for længe, så bliver de hårde) ca. 1½ dl. Sød chilisauce hældes over retten og varmes kort op.

Serveres med nudler (Skal retten bruges som forret serveres også brød til)