

Thai suppe m/ indbagte rejer

2 stk skalotteløg fint hakket
3 fed hvidløg fint hakket
2 stk citrongræs det hvide fint hakket
1 stk grøn chili fint hakket
3 spk fiskesauce
1/2 dl soya
2 tsk gurkemeje
3 cm revet ingefær
1 l hønsefond
3 stk tomater
1 stk rød peberfrugt
1 bt forårsløg
salt, peber og sukker

Rejer

olie
1 -2 tsk karrypasta
4 stk rejer pr person
3 stilke blad selleri
1 lille courgette
50 gr hvidløgs spirer
2-3 spsk sød chilisauce
1 stk forårsrulledej
pr person og vand

Suppe

Rens alle grønsagerne og hak dem fint, sautes af i olie ca 3-4 min, kom revet ingefær og gurkemeje i og vendes, tilsæt fiskesauce, soya og fond, lad suppen simre i ca 10 min.

Lad suppen hvile. Udkærn tomater og skær kødet i tern, rens peberfrugt og skæres i tern, rens forårsløg og snit dem fint.

Ved servering kog suppen op smages til med salt, peber og sukker, kom grønsagerne ved og koges med i 3-4 min.

Rejer

Pil rejerne, husk at tage tarmen ud. Rens bladselleri og courgette og skæres i fine strimler.

Varm olie og karrypasta op i en varm pande, steg rejerne nogle få min og tages op.

Rist bladselleri og courgette af i olie tag panden af varmen og vend bønnespire og sød chilisauce i og afkøles.

Læg en plade forårsdej på bordet og kom en stribe af fyldet 2-3 cm fra hver kant, kom rejer på, rul det ene hjørne fast hen over fyldet og buk de to andre hjørner ind over.

Rulles som en aflang pakke, fugt endestykkerne med vand og sættes på frost.

Ved servering steges de sprøde i olie.