

Suppe med tigerrejer

4 stk rejer pr person

Olie – salt – peber

Fyld:

4 stk forårsløg

1 stk rød peberfrugt

Olie

Korianderblade

skaller fra rejer

olie

1 spsk paprika

½ spsk røds karrypasta

3 fed hvidløg

½ rød chili

2 stilke citrongræs

2 stk løg

5 cm ingefær

3 spsk fiskesauce

4 spsk chilisauce

½ fl hvidvin

½ l hønsbouillon

5dl vand

Pil rejer og rist dem af i olie. Krydres med presset hvidløg, salt og peber lige inden serveringen.

Suppe:

Rens og hak urterne fint. Skaller fra rejerne sautes af i olie. Kom karrypasta og paprika og kom urterne på og lad det simre 5 min. Tilsæt fiskesauce, chilisauce, hvidvin, bouillon og vand – lad suppen simre 20-25 min. Sigt suppen, smages til med salt og peber.

Fyld:

Rens forårsløg og snit dem fint, peberfrugten renses og skæres i fine tern. Ristes af i olie lige inden serveringen. Pyntes med korianderblade.

