

Ingredienser:

- 100 - 150 g black tiger rejer (husk at fjerne halen)
- 75 – 100 g kinesiske ægnudler
- 1 løg, skåret i både
- 1 gulerod i tynde strimler
- 1 kop grønne ærter
- 3 forårsløg, skåret i 3 – 5 cm lange stykker (evt. 1 porre i ringe)
- 1 tsk. chilipulver
- 1 tsk. stødt ingefær
- 1 fed presset hvidløg
- 1 tsk. karry
- 3 dl kyllingefond / bouillon
- 2 spsk. Soyasauce
- 2 spsk. stegeolie (vindrukerne eller ekstra jomfru oliven olie)

Tilberedning:

1. Nudlerne koges efter anvisningen på emballagen. Pas på ikke at koge nudlerne helt færdige (de skal varmes op igen senere) hæld kogevandet fra nudlerne i en sigte, og skyl med koldt vand. Stil nudlerne til side.
2. Bland chilipulver, ingefær og hvidløg op i fond / bouillon
3. Opvarm olien i en sautepande eller wok (skal være meget varm)
4. Tilsæt karry, svits få sek.
5. Tilsæt gulerod, løg og forårsløg, steg kortvarigt
6. Tilsæt fond/bouillon m/krydderier, soyasauce, ærter og rejer, kog til grøntsagerne er næsten møre
7. Tilsæt de kogte nudler, rør godt så nudlerne fordeles jævnt
8. Varm retten igennem, til alt er mørt, men ikke "slattent"
9. Er der megen væde der ikke er opsuget af nudlerne, kan man evt. justere med lidt lys Maizena saucejævner
Smag evt. til med mere krydderi

Tips:

Det er en god ide at forberede ingredienserne, når man tilbereder retten er der ikke tid til andre gøremål

Hurtig nudelret med tiger rejer

(2 personer)

