

Ingredienser:

150 g kogte og rensede tiger rejer (dybfrost)
1 lille løg
1-2 fed presset hvidløg
Lidt ingefær
Lidt frisk basilikum
Chili efter behag
2 spsk. fiskesauce
½ tsk. majsme
1 spsk. sød chilisauc
1½ spsk. vand
Salt og peber

Tilberedning:

1. Pil løget, og skær det i tynde strimler
2. Svits løg, hvidløg, ingefær og chili i olie, til de er bløde
3. Tilsæt rejerne, svits ved kraftig varme, til de ændrer farve
4. Sød chilesauce, fiskesauce, vand og majsme røres sammen og hældes i wok, en gryde eller en lille sautépande, rør rundt til saucen jævner
5. Lidt basilikumblade røres i retten

Tilbehør:

Basmati ris kogt i grøntsagsfond / bouillon

Tiger rejer i stærk sauce

(2 personer)

