

Ingredienser:

- 150 - 200 g rejer
- 1 løg skåret i tynde både
- 1 spsk. fedtfattig margarine
- 2 tsk. karry
- 4 dl fiskebouillon eller fond
- evt. lidt kyllinge- eller kalkunkød
- evt. ½ hakket grøn peberfrugt

Tilberedning:

1. Lad margarinen "bruse af"
2. Svits løg og karry, under omrøring
3. Tilsæt fond / og bouillon, og lad det småkoge nogle min.
4. Jævn med lys maizena, til konsistensen er som ønsket
5. Rør rejer og evt. peberfrugt i saucen
6. Varm igennem
7. Smag til med salt og peber

Tips:

Basmati ris, kinesiske ægnudler eller pasta

Tilbehøret kan evt. erstattes med kogt broccoli der tilsættes sammen med rejerne

Karry – reje sauce

(2 portioner)

Velegnet sauce til mange typer pasta og ris

