



MIDDAGS TIPSET



4 port

HETA RÄKOR MED RIS

Håll hårt i Sriracha-flaskan eller ta sweet chilisås för en mildare smak.

600 g Vannameiräkor (MSC och ASC märkta)

3 dl jasminris

2 pak choi à 200 g

2 tsk salt

3 dl Arla Köket® syrad grädde 30%

1 msk srirachasås

2 msk Arla Köket® Smör-&rapsolja

Tina räkorna och torka av dem med hushållspapper. Koka riset. Finstrimla den gröna toppen på pak choi till garnering. Halvera och stek resten i smör-&rapsolja ca 3 min. Salta. Bryn räkorna i omgångar i en het stekpanna. Salta. Lägg tillbaka alla räkorna, häll på syrad grädde och srirachasås. Låt puttra ihop ca 2 min tills räkorna är precis genomkokta.

Toppa med strimlad pak choi. Servera med ris och stekt pak choi.

Scanna
receptet till
mobilen!

