

Panang med rejer og nudler

Opskrift til 4 mindre portioner

Ingredienser

- 150 g babymajs
- 100 g grønne bønner (fra frost)
- 1 rød peberfrugt
- 1 forårsløg
- lidt olie til stegning
- 10-15 g panang krydderiblanding (alt efter hvor stærkt du ønsker det)
- 1 tsk. karry
- 1 spsk. fiskesauce
- 2 spsk. soya
- 1 stor spsk. brun farin
- 400 ml kokosmælk
- 3 dl vand
- 5-6 kaffir limeblade
- 100 g risnudler
- 200 g rejer (jeg brugte Vannamei)
- Toppes med cashewnødder + frisk koriander, evt. limebåde og chili hvis du synes

Sådan gør du

1. Dræn babymajs, hvis du har dem fra dåse og hæld lidt kogende vand over de frosne grønne bønner, så de tør op. Kasser vandet fra bønnerne. Skær begge dele i lidt mindre bidder.
2. Skær peberfrugt og forårsløg i mindre stykker/ strimler.
3. Tag en dyb pande eller wok frem og varm olien op. Kom krydderiblandingen + lidt ekstra karry og vend det rundt i olien.
4. Tilsæt grøntsagerne og vend det rundt.
5. Kom fiskesauce, soya og brun farin ved og rør igen rundt i det.
6. Kom så vand, kokosmælk og kaffir limeblade ved og lad det småsimre imens du klargør dine rejer.
7. Jeg kom faktisk bare den frosne pose rejer på en pande med olie og gav dem 5-6 minutter ved ret hård varme. Pil efterfølgende skallen af.
8. Kom dine nudler over i wokken og giv retten de sidste 7-8 minutter med dem i. Hvis du synes det trænger til væske, så kom lidt mere vand ved. Sørg for at røre og pas på med ikke at give wokken for høj varme nu, så nudlerne brænder på.
9. Imens kan du riste cashewnødder på en tør pande.
10. Server din wok med de pillede rejer, de ristede cashewnødder, frisk koriander og evt. lime og chili hvis du synes.