

TIGERREJER MED NUDLER

T I KORRIANDERSMØR

TIL 4. PERSONER:

24 RÅ PILLEDE TIGERREJER

1 SPSK. FRISKREVET INGEFÆR

2 FED REVET HVIDLØG

1 SPSK. SOJASAUCE (ELLER FISH SAUCE)

OLIE TIL STEGNING

25 G. SMØR

1 POTTE FRISK KORIANDER

250 G ÆGNUDLER.

4 LIMEBÅDE

Vend tigerrejerne med ingefær, hvidløg og sojasauce.

Varm olien i en wok eller pande og rist rejerne, indtil de skifter farve - max 2 minutter.

Hak koriander fint og kom det i en skål. Skær smørret i små tern og kom det i skålen. Kog nudlerne efter anvisning og lad dem dryppe af.

Læg de nykogte nudler over smør og koriander og lad det stå i ca. 3-4 minutter.

Når smørret er smeltet, vender du blandingen rundt.

Server straks med de stegte rejer og limeblade, så man selv kan dryppe lidt surt over herligheden.

En grøn salat med tynde skiver mango er godt tilbehør.