

Nudler med rejer og kokosmælk (4-6 pers)

1,3 dl	kokosmælk
½ dåse	hakkede tomater
1	citron
600 g	rejer
1 spsk	solsikkeolie
1 fed	hvidløg (hakket)
1	løg
1 tsk	paprika
1 tsk	gurkemeje
1 tsk	ingefær (hakket)
1 tsk	grøn chili (hakket – uden kerner)
1 knsp	spidskommen
1 pakke	kinesiske nudler (250 g)

- Varm olien i en wok.
- Tilsæt løg, chili, hvidløg, ingefær og krydderier.
- Svitses i 2 min ved svag varm.
- Tilsæt rejerne og skru op for varmen.
- Tilsæt hakkede tomater og kokosmælk.
- Smag til med salt, peber og citronsaft.
- Hæld retten over de kogte nudler og server straks

Tip: Retten kan varieres med fisk og kylling.