



Snabb räkgryta med paprika och purjo

Kock: **Karin Walker** Tid: **25 min** Portioner: **4**



Räkgryta som du snabbt lagar medan pastan eller riset kokar!



INGREDIENSER

300 gram skalade räkor
1 liten purjolök
2 små paprikor
1-2 klyftor vitlök
2 matskedar tomatpuré
3 deciliter grädde
2 deciliter fisk eller grönsaksbuljong
1 tesked sambal
2 matskedar pressad citron
1 deciliter koriander eller dill
salt och nymalen svartpeppar

maizena+vatten till redning
olja till stekning

GÖR SÅ HÄR

- 1** Ansa och strimla purjo, dela paprikan i bitar och hacka vitlök.
- 2** Fräs grönsakerna i oljan tills de mjuknat lite, låt tomatpurén fräsa med på slutet.
- 3** Häll i grädde, buljong, sambal och citron och låt allt puttra ihop några minuter.
- 4** Smaka av med mera kryddor, ev sambal och citron, hackat kryddgrönt och red av såsen en aning.
- 5** När smakerna sitter och pastan eller riset är kokt så lägg i räkorna och låt dem bli varma men låt inte såsen koka. Mumsa och njut!