



Scampi i kokosmjölk med citrongräs och ingefära

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **25 min** Portioner: **4**



Middag på 25 minuter fixar du utan problem med denna snabba och lätta maträtt med scampi och kokosmjölk. Rätten har lagom hetta från chili och en angenäm syra från citron och citrongräs.



INGREDIENSER

- 1 st broccoli, delad i buketter
- 0.5 st purjolök, strimlad på längden
- 1 st röd paprika, strimlad
- 1 st grön paprika, strimlad
- 0.5 st röd chili, finhackad
- 1 stjälk citrongräs, bankad och finhackad
- 3 cm ingefära, finriven
- 2 st vitlöksklyftor, finhackade
- 1 brk kokosmjölk
- 400 g rå scampi (asc-märkt)

1 st citron, rivet skal + saft
salt
3 msk rapsolja
1 kruk koriander

GÖR SÅ HÄR

- 1** Hetta upp oljan i en wokpanna. Fräs sedan purjolök, vitlök, chili, citrongräs och ingefära hastigt i den heta oljan. Ta i paprika och broccoli och låt fräsa med någon minut.
- 2** Häll på kokosmjölken och låt allting koka upp. Tillsätt citronskal och citronsaft och ta sedan i räkorna som du bara precis låter bli färdiga. De är klara när de blivit rosa i färgen. Smaka av med salt och ta i koriandern. Servera med ris och glöm inte att ta mycket buljong i tallriken, det är där alla smakerna sitter.