

## Stora räkor i krämig kokos- och jordnötssås

När man fyller 40 får man genom Region Västernorrland gå och göra en hälsokontroll om man vill. Jag tycker det är superbra, att ta en massa prover och se om något inte är som det ska. För mig såg allt bra ut, peppar peppar. Det jag möjligtvis kunde förbättra var att äta fisk & skaldjur minst två gånger i veckan och äta mer frukt.

Har försökt börja tänka att jag, när vi äter fisk eller skaldjur, ska laga mycket mat så att det blir över till matlådor. Då får jag mina två gånger.

Det här är en favorit med stora vantageiräkor i krämig kokos- och jordnötssås. Så fräscht och gott!!



## Stora räkor i krämig kokos- och jordnötssås

### 4 portioner

500-600 g skalade, kokta Vannameiräkor

2 vitlösklyftor, pressade

1 tsk salt

1/2 tsk chili flakes

2 msk neutral olja

1 gul lök, finhackad

1 paprika, tärnad

4 dl kokosmjölk, Santa Maria The Creamier, Extra smooth, på tetra

2 msk fisksås

1 msk japansk soja

2 msk jordnötssmör

Juice från 1 lime

1 msk färsk ingefära, riven

1 pkt risnudlar, kokta

1 dl färsk koriander

1 st Pak choi

Olja att steka i

Salt & peppar



Marinera räkorna en stund i olja, salt, chili flakes och vitlök. Fräs lök och paprika i olja tills det mjuknat. Rör ner kokosmjölk, fisksås, soja, jordnötssmör, limejuice och ingefära. Låt allt sjuda några minuter.

Rör ner pak choi och koriander. Klipp risnudlarna i lagom storlek och blanda ner i såsen. Låt sjuda någon minut innan räkorna rörs ner. Smaka av med salt & peppar. Strö över lite koriander ovanpå vid servering.