



**Lynstegt iceberg med nudler og rejer**

Hæld kogende vand på nudlerne, snit og svits grøntsager – i med kokosmælk og rejer og smag til! Hurtigere end takeaway.



Bedøm opskrift



15 min



Apr – Okt



Dagligt grønt



Lav på gluten



Lav på laktose

## Ingredienser

4 pers.

250 g risnudler

2 røde peberfrugter

1 rød chili

2 fed hvidløg

1 stilk citrongræs

1 bundte forårsløg

1 iceberg

2 spsk olie

1 dåse kokosmælk

1 lime, saft og revet skal

300 g kinarejer, krebsehaler eller jomfruhummerhaler

salt og peber

½ bundte koriander (kan udelades)

### Tilbehør

4 skiver brød

grøn salat

# Tilberedning

- 1 Overhæld risnudlerne med kogende vand. Svits strimlet peberfrugt, finthakket chili, hvidløg, forårsløg og evt. citrongræs i olien ved høj varme et par min. i en wok. Vend iceberg i til sidst. Tilsæt kokosmælk, limeskal og -saft.
- 2 Dræn risnudlerne og kom dem i wokken sammen med skaldyrene. Smag til med salt og peber og varm retten igennem. Tilbehør:



## Tip

Erstat eventuelt skaldyrene med lynstegte skinkestrimler eller kyllingebryst skåret i strimler.

Server groft brød og en grøn salat til retten.

