
Räkor i het sås

Kategori: Skaldjursrätter

- 500 g oskalade räkor
- 1 purjolök
- 2 paprikor i olika färger
- 1 msk smör
- 1 - 2 tsk curry (kan bytas ut mot starkt paprikapulver)
- ½ dl creme fraiche
- 1 dl kesella
- salt och peppar

Skölj och strimla purjon.

.Kärna ur paprikorna och skär dem i små tärningar.

Fräs smöret med curryn i en panna.Låt purjo och paprika fräsa med några minuter.

Rör i räkor och creme fraiche och låt det bli varmt.

Rör till sist i kesella och smaka av med salt och peppar.

Servera med ris eller pasta.

