



4 port

- 1 kg räkor med skal
- smör
- 1 tsk curry
- 1 pressad vitlöksklyfta
- 1 krm cayennepeppar
- 2 msk tomatpurè
- 1 msk kinesisk soya
- 1 burk creme fraiche

Skala räkorna.

Smält smöret i en stor stekpanna. Tillsätt räkorna, curry, vitlök och cayennepeppar.

Låt fräsa i en till två minuter.

Tillsätt tomatpurè, soya och creme fraiche. Rör om. Låt det hela bli genomvarmt.

Blir såsen för tjock, späd då med mera creme fraiche.

Servera med kokt ris och gröna ärtor. Rostat bröd och ost passar också bra till.