

Helle S's brændende rejer.

4 pers.

500 g. rejer

4 tomater i både

4 røde peberfrugter i strimler

4 grønne peberfrugter i strimler

5 dl. piskefløde

2 spsk. chilisaUCE

2 fed presset hvidløg

½ tsk. paprika

1-2 knivspids cayennepeber

2 tsk. carry

salt og peber

Tilbehør: løse ris og evt. hvidløgslûte

Smelt lidt olie eller margarine i en gryde og tilsæt krydderierne. Læg rejerne i og lad dem simre et par minutter. Tag derefter rejerne op og tilsæt chilisaUCE, peberfrugter og tomater og lad det simre i 10-15 minutter. Tilsæt fløde og lad det igen simre ca. 5 minutter. Til sidst kommes rejerne i og det hele varmes igennem.

Velbekomme.