

MENU

VANNAMEI REJER I KARRY

MEDALJONER MED SVAMPESAUCE, SUKKERÆRTER OG KARTOFFELBÅDE

FORRET:

- 1 pose rejer
- 25 g smør
- Ca. ½ tsk karry
- ¾-1 ds dåsetomat
- ½-1 dl hvidvin
- 1 rød peberfrugt
- 1 grøn peberfrugt
- Ca. 1 dl piskefløde
- Salt, peber



Pil halen af rejerne, svits dem i smør. Drys karry over og lad det "brænde af". Tilsæt dåsetomaterne, hvidvin, tynde strimler af peberfrugt og piskefløde. Lad retten indkoge i ca. 10 min. ved svag varme. Smag til med salt, peber og evt. mere karry. Serveres med flütes.

HOVEDRET:

- 1 bøf pr. mand
- 1 pk. svampemix
- 1 løg
- 3-4 cl portvin
- ½ l piskefløde
- Ca. ¾ pose sukkerærter
- Salt, peber



Kartoffelbåde tilberedes i ovn som foreskrevet på indpakningen.

Bøfferne steges 3-4 min. på hver side, hviler tildækket.

Skær svampe i mindre stykker. 1 finthakket løg svitses klar i en tykbundet gryde. 3-4 cl. portvin hældes ved, derefter svampene. ½ l piskefløde hældes ved og koges op. Tilsæt salt og peber samt kulør efter smag.

Sukkerærter koges få min. i vand i en gryde.