

ANIA STARMACH

Krewetki z pomidorkami i mlekiem kokosowym

Co kupić?

- 300g krewetek tygrysiich obranych
- 300g pomidorków koktajlowych
- 300ml mleka kokosowego
- 2 papryczki chili
- 2 ząbki czosnku
- 3cm imbiru
- 0.5 cebuli
- 1 łyżka sosu rybnego
- 1 łyżka sosu sojowego
- 2 łyżki oleju kokosowego do smażenia

Dodatkowo

zgrillowana bagietka lub ciemny ryż do podania
świeża kolendra

Jak przygotować?

1. W moździerzu rozetrzyj pokrojony czosnek, chili, imbir i 0.5 cebuli.
2. Na głębokiej patelni rozgrzej olej kokosowy, dodaj rozgniecioną w moździerzu pastę, smaż przez minutę.
3. Na patelnię wrzuć obrane krewetki, dodaj sos rybny i sojowy, gotuj minutę.
4. Do krewetek dodaj przekrojone pomidorki, smaż minutę.
5. Całość zalej mlekiem kokosowym, duś 3 – 4 minuty.
6. Podawaj z grillowanym chlebem lub ryżem i świeżą kolendrą.