

Kräftsoppa med thaismaker

2 finhackade gula lökar

1 röd strimlad paprika

1 gul strimlad paprika

1 grön strimlad paprika

Ca 800 gram kokosmjölk

2 tsk sambal oelek

1 lime

4 burkar kräftstjärter, ca 700 gram

Koriander

Gör så här:

Hetta upp en stekpanna med olja och fräs löken glansig innan du lägger ner paprikan, fräs den snabbt. Man vill inte ha mjuk paprika, utan behålla tuggmotståndet. Vänd ner kokosmjölk och sambal oelek och låt sjuda upp. Dra bort kastrullen från plattan. Pressa ner limen och rör ner kräftstjärterna och koriandern. Klar att servera!