

Lax- och räkgryta (4 port)

$\frac{1}{2}$	purjolök (strimlad)
1	paprika (strimlad)
2 tsk	finhackad ingefära
6	champinjoner i bitar
1 msk	grön currypasta
1 burk	kokosmjölk
100 g	skalade räkor
400 g	lax i tärningar
$\frac{1}{2}$ kruk	basilika (grovhackad)

- Stek purjolök, paprika, champinjoner och ingefära i olja.
- Tillsätt currypastan och kokosmjölken och låt koka upp.
- Lägg i den tärnade laxen och låt sjuda i ca 3 min.
- Lägg i räkorna och basilikan precis innan servering.
- Servera gärna med jasminris eller nudlar.

