



Grønlandske skalrejer som Singapore chili-krabbe med spisesalat



**GLYNGØRE SHELLFISH**  
danishshellfish.com



4 personer

### Ingredienser

1000 g [skalrejer](#)  
4 fed hvidløg  
100 g ingefær  
3 tsk rød chili  
1 knsp. karry  
2 dl tomatpuré  
0,5 dl soya  
1 spsk brun farin  
1 spsk oystersauce  
0,5 dl olie  
1 bdt. koriander  
2 stk. hovedsalat  
salt og peber

### Fremgangsmåde

Hak hvidløget fint og riv ingefæren. Skær de røde chilier i tynde ringe.

Varm en meget stor gryde eller pande godt op (gerne med slip-let). Hæld olie, hvidløg, ingefær og chili i gryden og svits det hele i få sekunder. Tilsæt karry og herefter rejer. Sauter i 2 min. Tilsæt de øvrige ingredienser og vend det hele sammen. Smag til med salt og peber.

Rens og skyl salaten og server rejerne i en stor skål eller direkte i gryden med plukket koriander og evt. varme fladbrød.

Denne ret med pil selv-rejer skal spises med fingrene men brug f.eks. salatbladene til at tage med. Pil et par rejer, læg dem på et salatblad, rul dem sammen og spis rullen som en pandekage.