KIKKOMAN

# Conchiglie med rejer og grøntsager i karryflødesauce

Samlet tid **35 min.** **15 min.** Arbejdstid **20 min.** Tilberedningstid

Næringsindhold:
**2.143 kJ / 508 kcal**

Fedt: **23,7 g** Protein: **19 g**
Kulhydrater: **52,5 g**

## INGREDIENSER

**4 Portioner**

| | |
|---|---|
| **2** | stilke basilikum |
| **1** | lille gul peberfrugt |
| **160 g** | spidskål |
| **160 g** | cherrytomater |
| **240 g** | conchiglie (pastamuslinger) |
| **160 g** | pillede rejer |
| **2 spsk.** | olivenolie |
| | Salt, friskkværnet peber |
| **160 ml** | bouillon (fx hønse-, grøntsags- eller fiskebouillon) |
| **200 g** | fløde |
| **4 spsk.** | Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce |
| **4 spsk.** | sød sennep |
| **4 tsk.** | karrypulver |

## FREMGANGSMÅDE

**Step 1**

Pluk basilikumbladene af stilkene, skyl dem, og dup dem tørre. Skær peberfrugten i halve, fjern kernerne og de hvide hinder, og skyl frugten. Skyl spidskålen, og skær kålen og peberfrugten i 2-3 cm store firkanter. Skyl tomaterne.

**Step 2**

Kog pastamuslingerne efter anvisningen på pakken. Skyl rejerne, og dup dem tørre. Varm olivenolien op på en pande, og svits rejerne og grøntsagerne i 4-5 minutter. Krydr let med salt og peber, tag rejerne og grøntsagerne af panden, og hold dem varme.

**Step 3**

Kog panden af med bouillon, fløde og sojasauce, og tilsæt sennep og karrypulver. Lad det hele koge op, og kog blandingen let ind.

**Step 4**

Bland grøntsagerne, rejerne og den kogte conchiglie-pasta sammen med saucen. Anrettes på fire tallerkener og pyntes med basilikum inden servering.