

## Kokos lime suppe med tigerrejer og krydrede aspargesstænger.

2 kg tigerrejer rå

### Marinade:

2 dl Olie, 6 fed hvidløg, hakket fint

1 lime, saften, 2-3 tsk. krydderurtemix, lidt salt

Tigerrejerne skæres på undersiden fra hoved til hale. Pil skallen af og fjern den sorte streng. Rejerne aftørres i viskestykke og vendes i marinaden.

Rejerne steges ad flere omgange på varm pande. Rejerne må kun stege til de er lyserøde.

### Suppen:

1½ dl olie

4 store løg eller 6 mindre, små tern

6-8 stilke citrongræs, det hvide finthakket

2-3 røde chili, rensset, finthakket

4 spsk. Frisk ingefær, skrællet, revet

8 fed hvidløg, finthakkede

4 ds. Kokosmælk

5 dl vand

1 spsk. Tomatkoncentrat

4 limefrugter, saften

1 dl fishsauce

2 tsk. Gurkemeje

Lidt stødt spidskommen

På en pande svitses løg og hvidløg i olie til de er bløde og lys gyldne.

I en stor gryde kommes de stegte løg, sammen med ingefær, citrongræs, chili, kokosmælk, limesaft, fishsauce, gurkemeje, tomatkoncentrat, spidskommen og vand.

Lad suppen koge i max 5 minutter.

Juster konsistens, smag til.

### Fyld til suppen:

2 bdt. Forårsløg, snittet mm.tyndt

2 agurker, skrællede, små tern

1 bdt. Bredbladet persille, hakket groft

Varm suppeskåle eller dybe tallerkner.

Fordel fyldet i tallerknerne.

Kom suppen over fyldet og fordel rejerne. Servereres straks sammen med tilbehøret.

## Krydrede aspargesstænger

2 bdt. Grønne asparges  
1 pakke butterdej  
Bacon eller lufttørret skinke  
1 æg, sesamfrø

De grønne asparges knækkes i bunden, så det træede tages fra.

Butterdej tões op og der skæres  $\frac{3}{4}$  cm tynde strimler.

Bacon eller skinke skæres i lange tynde strimler.

Asparges omvikles først med bacon og derefter med butterdej, så det ligner åbne spiraler.

Læg asparges spiralerne på papir på bageplader. Pensel let med æg og drys med sesamfrø.

Bages ved 180 grader til butterdejen er sprød og gylden.