

Crevettes au cari rouge thaï

Dans une grande casserole, laissez mijoter à feu moyen une boîte de 400 ml de Lait de coco supérieur Thai Kitchen® avec 1 à 2 c. à table (15-30 ml) de Pâte au cari rouge Thai Kitchen® pendant 5 minutes. Ajouter 1 à 2 c. à table (15-30 ml) de Sauce de poisson Thai Kitchen®, 2 c. à table (30 ml) de cassonade, 1/2 tasse (125 ml) de pois congelés et 1/3 tasse (75 ml) d'eau. Laissez mijoter 10 minutes en remuant de temps en temps. Incorporer 1/2 livre (250 g) de crevettes fraîches et continuer la cuisson pendant 3 à 5 minutes, jusqu'à ce que les crevettes soient cuites. Garnir de basilic frais et de coriandre fraîche et servir. 2 portions avec du riz au jasmin Select Harvest Thai Kitchen®.

* Commencer avec la moitié de la quantité de pâte au cari et de sauce de poisson et varier la quantité selon les goûts personnels.