

Jarl & Jettes opskriftkort

Hvidløgstigerrejer

Når man lugter til tilberedningen af denne ret hensættes man til en sydspansk markedsby ved sommertide, det er en ret som er kommet af sig selv og som specielt Neel syntes vældig godt om.

½ til 1 kg. Tigerrejer optøs og letsaltet i ca. 1 time sammen med et par dråber friskpresset citron.

En pande gøres klar med masser af olivenolie og i hvert tilfælde 10 fed (store) hvidløg, jeg bruger til 1 kg, 1 helt hvidløg der er pillet og knust ned i olivenolien, derefter tilsættes rejer, der skrues ned på lavt blus og de er klar når de har taget lidt farve, endelig ikke for meget eller for længe da rejerne så bliver seje.

