

# Jarl & Jettes opskriftkort

## Tempur Rejer

Det var slutningen af 2002 Jette og jeg havde igennem flere år holdt nytårsaften med nogle venner, på skift hos os og hos dem, men det var efterhånden blevet lidt slidt. Den sidste nytårsaften var hos Ole og Lisbeth sad vi bare efter middagen i stuen og kikkede ud i luften godt forædt og trætte. Efter denne nytårsaften besluttede Jette og jeg at nu skulle der altså ske noget mere i nytåret så da efteråret nærmede sig tog vi kontakt til Ole og Lisbeth for at spørge dem om de ville med på en mini tur til Oslo over nytåret, men det havde de ikke lyst til, så vi ringede til DFDS og bestilte 2 billetter Comedore deluxe en stor kahyt med Spa og et badeværelse der var større end vores eget. Vi havde en tur så dejlig, med masser af underholdning og god mad og drikke på hele turen, og skibet var fyldt med masser af glade mennesker som morede sig og dansede til ud på de små timer. Båden lagde først til København kl. 11.00 så en rigtig god tur, der absolut kan anbefales.

**Man optør så mange som man nu vil have af store rejer (helst med halevifte) det behøver ikke være tigerrejer men i størrelsen nogenlunde den størrelse. Vi bruger tempurmél som er en japansk melblanding hovedsagelig med rismél, som vi pisker i iskoldt vand til en cremet konsistens, der tilsættes salt og peber og dejen bruges umiddelbart, idet rejer dyppes i dejen og derefter straks frituresteges til de er lysebrune. De serveres med en tør god hvidvin og godt hvidt brød samt hvidløgss dressing**

**Bon appetit**

