

## Marinerede Lyn Stegte Rejer

**TESSA er vores sorte labrador som er 12½ år. Vi fik hende som 4 åring efter hun havde levet en ret omtumlet tilværelse. Vi havde ellers sagt at nu skulle der gå et par år uden hund, efter Charlie (en lille langhåret gravmand) og Nikki (en stor blanding af skt. Bernhardt og dalmatiner). Men Tessa havde vi passet et par gange for Johnny som er en af vores venner og som havde fået job som langturschauffør på turistbusser og dermed var hjemmefra lang tid og mange dage om året. Vi var så plejeforældre og da Johnny spurgte om ikke det var det bedste for alle at vi blev permanente plejeforældre, ja så adopterede vi hende i 2004, og hun har nu boet her siden og fået et mere roligt hundeliv. Oprindeligt var hun hund hos skovløberen i Dyrehaven, så kom hun til Helsingør hos Claus Lange og derefter hos Johnny i Rågeleje.**

**Man starter med marinaden – skallen af en økologisk citron rives og tilsammen med saften tilsætter man 10 fed finthakket hvidløg og 2 syltede finthakket ingefær og et lille løg. Jeg bruger stavblenderen til hele marinaden, 3 spsk. fiskesovs og 3 spsk. tør sherry samt to spsk. stærk chilisaucé og 2 spsk. mørk sesamolje. 120 gr. Suri Chunks (det er en lille pose) og 400 gr. rå Vannamei rejer hvor man afskaller halen, hvis der er skal på, lægges i et fad og marinaden hældes over. Det skal marinere ca. en til to timer på køl hvor man vender dem hver ½ time. Det lynsteges ved høj varme som Wok mad og kan eventuelt tilsættes Wok grøntsager eller kogte/stegte ris.**