



FISKEKONEN.DK

Stegte Spicy Tigerrejer



Du skal bruge:

4 personer

20-30 stk. tiger optøede rejer

8 fed hvidløg, groft snittede

1 stk. lime eller citronchili

Ris eller nudler

Salt og peber

Olie

Tilbehør: Salat og groft brød

Sådan gør du

- Varm lidt olivenolie på en pande og rist rejerne 4 - 5 minutter. Tilsæt ca. to groft snittede hvidløg. Krydr med salt og peber og lidt chili.
- Kog risene/nudler efter anvisning, blot tilsat det resterende hvidløg. Når ris/nudler er færdige vendes de med 1/2 spsk olivenolie, salt og peber.
- Retten serveres med skiver af lime/citron til.