



Mama
Brown

Månedens opskrift (2 personer – 20-30 min.)

Rejcocktail med chilidressing



August 2022

Ingredienser

300 gr tigerrejer
Hjertesalat
Grønne (eller hvide) asparges
Mango
Ærter – gerne friske fra bælg

Chilidressing

1,5 dl creme fraiche
0,5 dl god el. hjemmelavet
mayonnaise
2 tsk sriracha
1 tsk sukker
1 tsk sød chilipulver
1 tsk hvidløgpulver
1 tsk stødt ingefær
100 g feta
Salt/peber

70'erne har ringet, og de trængte til et nyt take på rejcocktail!

Nyd den svøbt i hjertesalat, som "små hapsere" til din næste champagnestund.

- 1. Tigerrejer:** Rengør tigerrejer, hvis du har købt dem rå og ikke forkogte. Klar-gør grøntsager, og mango, og hak mango i fine tern. Asparges knækkes og slices i lange snitter. Bruger du hvide asparges, skal du huske at skrælle og koge i dem i 3 minutter. Det behøver du ikke med de grønne asparges. Har du købt forkogte tigerrejer, vender du dem blot i lidt olivenolie, salt og peber – så er de klar. Har du købt rå, gør du det samme, men du giver dem også 10 minutter i forvarmet ovn ved 180°C varmluft i et ildfast fad.
- 2. Chilidressing:** Blend hele herligheden fint med en stavblender – eller i en minihakker. Smag til med, salt og peber.
- 3. Anretning:** Anret på en tallerken med hjertesalaten nederst. Fyld bladene med mango, ærter og tigerrejer og slut af med din chilidressing. Pynt din rejcocktail med asparges og servér straks. Nyd med godt, knasende brød og meget mere chilidressing on the side.

Velbekomme og santé!

champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE