www.vinogmad.dk

Gambas pil pil – eller rejer i hvidløg og chilli

Gambas pil pil er en favorit her i huset. Masser af smag, og så serveret med et godt brød til. Brødet bruges til at suge alt den dejlig sauce op med, så bliver det simpelthen ikke meget bedre. Gambas pil pil stammer fra Spanien men derfor kan man godt servere tysk hvidvin til 😊

Opskrift til 4 personer som forret

16 stk tigerrejer
1 skalotteløg, Fint hakket
1,5 dl olivenolie
100 g smør
1 bundt persille, fint hakket
1/2 rød chili, fint hakket
2 tomater, skæres i tern
10 fed hvidløg, skæres i skiver
Saften fra 1/2 – 1 hel citron
Paprika, røget paprika, salt og Peber

Varm olien op i en stor pande.
Tilsæt smørret og smelt det i olien ved middel varme.
Tilsæt hvidløg, skalotteløg, chili og lad det stege ved middelvarme i Ca. 5 minutter.
Tilsæt paprika, røget paprika, tomater, salt og peber. Lad det stege ved middel varme i et minuts tid.
Tilsæt rejerne samt citronsaft og lad dem stege til med til tomaterne er kogt ud. Kom persillen i (gem lidt til pynt) og lad det stege yderligere 1 minuts tid.
Smag retten og server rygende varm.

Herzog C Grauburgunder hvidvin med kompleks aroma og masser af dybde og tør på den gode måde. Det er en fremragende vin til mad og du kan sagtens gemme den i din samling nogle år.

I denne Grauburgunder kan du dufte pære, valnød, vanilje og lidt frisk gærdej. Smelter i munden med sin bløde struktur.