

Tigerrejer med kryddersmør

Nydes med brød og et godt glas hvidvin

Ingredienser

1 kg tigerrejer
300 gram blødt smør
3 karlotteløg
4-6 fed hvidløg
Saft af ½ citron
2-3 spsk friskhakket persille
60 gram rasp
1 æggeblomme
2-3 tsk hot sauce
Salt og peber

Læg rejerne i et fad tæt sammen

Rør alle ingredienser sammen til kryddersmør, og fordel over rejerne

Sæt rejerne i under grillen i en 200 grader varm ovn i 4-6 minutter

Server rejerne og øs det varme kryddersmør over dem

Server med godt brød og et glas hvidvin

Vores bedst sælgende hvidvin: SchwarzWeiss med den flotte farve, smager skønt til denne forret.

