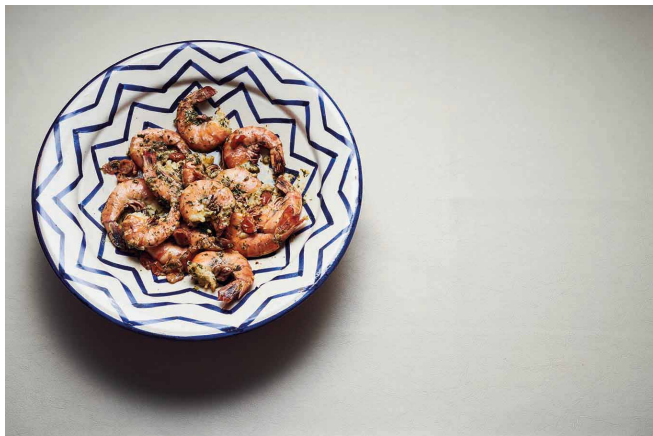




Krydderrejer

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning 20 Min.
Tilberedningstid 12 Min.
Portioner 4
Apparat CombairSteamer V2000 fra 2021

Kæmperejer med Café-de-Paris

Café-de-Paris

- 1 skalotteløg, hakket
- 1 hvidløgsfed, presset
- olivenolie til braisering
- 75 g blødt smør
- 30 g blandede krydderier (f.eks. basilikum, dild, kørvel, havemerian, persille, salvie), hakket
- 2 spsk sennep
- 1 spsk Worcestershire-sauce
- 1 tsk salt
- en smule peber
- 1 knsp cayennepeber
- 1 ubehandlet citron, en smule revet skal

Rejer

- 12 rå kæmperejehaler (ca. 500 g), uden tarm
- 10 cherrytomater, delt i kvarte

Anretning

- 1 bundt purløg, fintsnittet





Café-de-Paris

Braiser skalotteløg og hvidløg i en smule olivenolie ved middel varme på en lille pande, til de er gyldenbrune. Lad det hele køle af.

Rør smørret med et piskeris i en lille skål, indtil det er cremet. Tilsæt alle ingredienser, og bland det hele sammen.

Rejer

Forvarm ovnen med varmluft med damp til 230 °C.

Læg rejerne og tomaterne i et porcelænsfad. Fordel Café-de-Paris oven på.

Bages på en ovnrist på den midterste hylde i 12 minutter.

Anretning

Pynt krydderrejerne med purløg.

Tilberedelsestrin

(For)varm ovnrummet til 230°C i Varmluft med damp

Forvarmning afsluttet. Sæt retten ind.

Varmluft med damp 230°C i 12 Min.

Tilbehør

Porcelænsfad med ca. 1 l volumen

Ovnrist

