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

Yderligere oplysninger

Oprettet den	08.08.2025