

Disse appetitvækkere serveres samtidig, før middagen nydes

(4 personer)



Marinerede tigerrejer

Ingredienser:

16-20 pillede, store kogte tigerrejer pr person
1 dl olivenolie
4 fed pressede hvidløg
Persille eller Herbes de Provence krydderi
Lidt salt og et stænk hvid peber

Tilberedning:

Alle ingredienserne hældes i en plastpose, vend posen til alt er blandet godt sammen
Mariner, stadig i posen, i køleskabet 3-4 timer, eller gerne natten over
rejerne skal tilbage til rumtemperatur før servering



Stegte champignon

Ingredienser:

250 g champignon (ikke små)
2 spsk. Teriaki sauce (alm. soyasauce kan sagtens anvendes)
Smør / margarine
Salt

Tilberedning:

Rengør og del de største champignon i halve
Smelt lidt smør / margarine på panden, lad det bruse af
Tilsæt champignon og steg ved god varme til champignonerne har udskilt megen væske
Tilsæt Teriaki saucen, drys med salt, og steg videre til al væsken er opsuget af champignonerne

Server i 2 passende serveringsskåle. Man bruger en serviet og en tandstikker som spiseredskaber