

Ingredienser:

16 – 20 rå kæmperejer (black tiger)
100 g blødgjort smør
Evt. 4 fed pressede hvidløg
En knivspids salt

Tilberedning:

1. De rå tigrerejer renses for skal, lad haleviften sidde tilbage, lad rejerne dryppe af i en sigte
2. Rør smør med pressede hvidløg, og en knivspids salt
3. Placer de rå rejer i en stor (gerne brugt) foliobakke, fordel smørret i bakken
4. Steg rejerne til de er lyserøde, rør en gang imellem undervejs

Server rejerne i en passende skål, pynt evt. med en smule finthakket persille, eller en stilk Basilikum

Tips:

Haleviften kan anvendes som "håndtag" så behøver man kun en serviet som service

Grillstegte tigrerejer med eller uden hvidløg (forret til 4 personer)



*Smager fantastisk i forbindelse
med hvidløgs dip (se opskrift)*