

Disse appetitvækkere serveres samtidig, før middagen nydes

(4 personer)



Marinerede tigrerjer

Ingredienser:

16-20 pillede, store kogte tigrerjer
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 mindst 3-4 timer
Rejerne må gerne marineres dagen før brug

Servering:

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



Stegte champignon

Ingredienser:

250 g champignon (helst danske)
2 spsk. Teriaki sauce (alm. soyasauce kan sagtens anvendes)
Margarine
Salt

Tilberedning:

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