

## Disse appetitvækkere serveres samtidig, før grillmiddagen nydes

(4 personer)



Marinerede tigrerejer

### Ingredienser:

16-20 pillede, store kogte tigrerejer pr person  
1 dl olivenolie  
4 fed pressede hvidløg  
Friskhakket persille  
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

### 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