

### **Ingredienser:**

16-20 store, rensede, rå ukogte kinarejer  
7-8 spsk. Olivenolie  
6 fed hvidløg  
6 spsk. hakket persille  
Salt og peber efter smag  
6 spsk. tomatpure  
35 cl. Middeltør hvidvin  
Spises med godt groft brød/flutes

### **Tilberedning:**

1. I en tykbundet kasserolle svitses de hakkede hvidløg i olivenolien, tilsæt 4 spsk. persille og rejerne, drys med salt og peber, og svits lidt videre
2. Derefter røres tomatpureen i, og hvidvinen hældes over
3. Lad retten simre i 7-8 minutter ved middelvarme, så saucen bliver tyk
4. Anret på 4 små tallerkener, eller lignende, pynt med resten af den hakkede persille

### **Tilbehør:**

Serveres med groft brød/flutes og hvidløgssmør og en god hvidvin

## **Scampi na Buzara** kæmperejer i hvidvin- og tomatsauce (4 personer)



*Denne nemme og velsmagende forret var en del af skatteminister Kristian Jensens menu som gæstelærer / kok i Sløw food 24. november 2008*