

MARINEREDE TIGERREJER MED HVIDLØG

Tigerrejer er fantastiske som forret og i denne variant bliver rejerne endnu mere delikate, når de kastes tilbage i havet for en tid. Et hav af smag naturligvis, hvor bølger af sød honning og syrlig citron supplerer et skarpt bid af hvidløg.

•

Ingredienser

- 200 g hvidløg i chiliolie (vægt inkl. olie)
- 2 spsk akaciehonning
- skallen fra $\frac{1}{2}$ økologisk citron
- saften fra $1 \frac{1}{2}$ citroner
- 300 g tigerrejer i lage (drænet vægt)

Lav en marinade af hvidløg, chiliolie, honning, citronskal og citronsaft. Pres tigerrejerne fri for væde og kom dem i marinaden.

Lad gerne retten trække et par timer i køleskabet inden servering.

