

# HVIDLØGSMARINER EDE REJER

Der er ikke mange ting, der slår de her hvidløgsmarinerede rejer. De steges på panden og tilsættes citron, der gør dem ekstra friske i smagen. Rejerne kan f.eks. serveres til salat, i pastaretter eller i en lækker rejecocktail.

•

Til

- 330 g rejer (store)
- 3 fed hvidløg
- 3 spsk olie
- 1 citron
- salt
- evt. peber



Kom rejerne op i en skål. Pres hvidløg, og kom det op i skålen til rejerne. Tilsæt olie, og bland det hele godt rundt. Lad det marinere i 30-40 minutter – gerne længere, men så skal det være på køl.

Steg rejerne i hvidløgsmarinaden på en pande ved middelvarme, til de er let gyldne. Pres citronsaften ud over rejerne, og slyng dem rundt, så hvidløgsmarinaden kan slippe panden.

Server rejerne, mens de stadig er lune, og drys med lidt salt og evt. peber.

## Tip:

Jeg serverede rejerne til [denne lækre mangosalat med lime, sesam og persille](#).