



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Tigerrejer med paprikakartofler og aiolidressing

Gambas med paprikakartofler

1 stk rød peber
400 g kartofler, små
2 tsk paprika
2 stk æg
 $\frac{1}{2} + \frac{1}{2}$ fed hvidløg
1 dl creme fraiche 18%
 $\frac{1}{2}$ pk bredbladet persille
 $\frac{1}{2}$ stk rød chili
125 g cherrytomater
250 g kæmperejer - har været frosset
 $\frac{1}{2}$ stk citron

Det skal du selv have

olie ^b

salt ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 225°C (Varmluft). Skyl snackpeber, halvér og skær i strimler. Bland med kartofler, olie, paprika og salt og fordel på en bageplade med bagepapir. Sæt i ovnen og bag i ca. 25 min.
2. Sæt æg over i koldt vand og bring i kog. Kog i ca. 7-8 min.
3. **Aiolidressing:** Pil og pres hvidløg. Bland halvdelen med creme fraiche og lad trække til resten af retten er færdig.
4. Skyl persille, chili og tomat. Hak persille groft. Halvér tomatene. Skær chili i mindre tern **TIP:** Fjern frø og frøægge, hvis du vil have retten mindre stærk.
5. Varm olie op på en pande. Steg rejerne ved høj varme med hvidløg og chili i 1-2 min. Læg rejerne over i en skål, bland med fintrevet citronskal og halvdelen af persillen. Skær citronen i både.
6. Bland de bagte kartofler med resten af persillen og tomatene. Pil æg, skær i både og fordel over kartoflerne. Servér rejerne med bagte kartofler, aiolidressing og citronbåde.