

Hvidløgsrejer

Mandag 22. september 2014

Ingredienser

24 hele rejer med eller uden
halespids

50 gr. smør stuetemperatur

2 fed hvidløg

1 citron økologisk

1 bdt. persille

Flutes/brød

Fremgangsmåde

Rejerne skal være optøede.

Fordel rejerne i 4 skåle eller et fad.

Rør smørret med hvidløg, citronskal 1 tsk. citronsaft,
2 spsk. hakket persille, salt og peber.

Fordel smørret over rejerne og steg dem i ovnen i ca.
12. minutter.

Serveres med citron både og hakket persille.