



2 PORTIONER



5 DAGES HOLDBARHED



30 MIN. TILBEREDNING

Tigerrejer med paprikakartofler og aiolidressing

Det skal du bruge

1 stk snackpeber rød
400 g kartofler
2 tsk paprika
2 stk æg
½ stk hvidløg solo
1 dl creme frisk
1 drys bredbladet persille
½ stk chili rød
75 g cherrytomater
250 g kæmperejer - har været frosset
½ stk citron

Du skal selv have:

Olie, Salt

Fremgangsmåde

- 1 Tænd ovnen på 225 grader. Skyl peberfrugt, halvér og skær i strimler. Bland peberfrugt, 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 **Aioli dressing:** Pil hvidløg og pres ¼ (gem resten du skal bruge det senere). Bland med creme frisk og lad trække til resten af retten er færdig.
- 4 Skyl persille, chili og tomater. Hak persille groft. Halvér tomaterne. Skær chili i mindre tern **TIP:** Fjern frø og frøvægge, hvis du vil have retten mindre stærk.
- 5 Varm olie op på en pande. Steg rejerne ved høj varme med ¼ presset hvidløg og chili i 1-2 min. Læg rejerne over i en skål, bland med fintrevet skal af ½ citron og halvdelen af persillen (gem resten til kartoflerne). Skær citronen i både.
- 6 Bland de bagte kartofler med resten af persillen og tomaterne. Pil æg, skær i både og fordel over kartoflerne. Servér rejerne med bagte kartofler, aiolidressing og citronbåde.

Tips:

Fisken har været frosset og må ikke genindfryses. Opbevar ved 2 grader.

Allergener

Æg, Krebssdyr, Mælk

Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.



Næringsværdier

Energi pr. portion:	1.847 kj / 442 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	14,0 g
heraf mættede fedtsyrer	4,6 g
Kulhydrat	44,9 g
heraf sukkerarter	10,1 g
Protein	33,9 g
Salt	1,9 g
Kostfibre	6,3 g