



 2 PORTIONER

 5 DAGES HOLDBARHED

 30 - 40 MIN. TILBEREDNING

# Tigerrejer med paprikakartofler og aiolidressing

## Det skal du bruge

1 stk rød peber  
400 g kartofler  
2 tsk paprika  
2 stk æg  
½+½ fed hvidløg  
1 dl creme fraiche  
½ pakke bredbladet persille  
½ stk rød chili  
125 g cherrytomater  
250 g kæmperejer - har været frosset  
½ stk citron

## Du skal selv have:

Olie, Salt

## Fremgangsmåde

- 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 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 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 tomaterne. Pil æg, skær i både og fordel over kartoflerne. Servér rejerne med bagte kartofler, aiolidressing og citronbåde.

## Allergener

Æg, Krebssdyr, Laktose, 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:	2.064 kj / 493 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	18,4 g
heraf mættede fedtsyrer	7,5 g
Kulhydrat	46,4 g
heraf sukkerarter	13,0 g
Protein	35,4 g
Salt	1,9 g
Kostfibre	6,9 g