



Store rejer eller kammuslinger med hvidløg og chili

En nem luksusforret til grillen. Hvidløg, chili og parmesanost tilføjer masser af smag til retten. Servér den gerne med en smagfuld hvidvin eller en rosévin.

Opskrift af: Jysk Vin

Tilberedningstid: 20 minutter
Antal personer: 4

Ingredienser

- Ca. 600 g store pillede rejer eller kammuslinger
- 1 frisk rød chili
- 2 fed hvidløg
- 50 g smør
- 200 g frisk babysalat (evt. rucola, spinat mm.)
- 1 håndfuld friske basilikumblade
- Parmesanost i flager

Tilbehør: godt ciabattabrød



Til denne ret anbefaler vi



Pinot Gris Tradition

Vins Sipp Mack
Alsace, Frankrig
Varenr. 1524436



Prosecco Blue Millesimato

Val d'Oca
Veneto, Italien
Varenr. 2083636



Hautes Côtes de Beaune Blanc

Domaine Denis Carré
Bourgogne, Frankrig
Varenr. 1540736



Arrogant Frog Rosé

The Humble Winemaker
Languedoc, Frankrig
Varenr. 1520336



Fremgangsmåde

Hak hvidløg og chili fint. Smelt smør i en grillbakke på grillen eller i en pande på komfuret. Tilsæt hvidløg og chili og svits kort. Kom rejer/kammuslinger i og grill i nogle få minutter (kammuslingerne skal blive gyldne / rejerne flot lyserøde).

Servér straks på en bund af babysalat og basilikumblade og dryp med lidt af smørret fra grillbakken. Pynt med parmesanost i flager og servér med et godt ciabattabrød.