



Brasiliansk Rejecocktail

– Bahias varmende rejeret

Den sydamerikanske version af rejecocktail. En populær ret fra Bahia, som er nem at lave og smager deliciouso!

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 40 minutter

Antal personer: 8

Ingredienser

- Ca. 400 g grønlandske rejer eller store rejer uden skal
- ½ rød peberfrugt
- ½ grøn peberfrugt
- 6-7 mellemstore tomater
- 1 lille løg
- 2 forårsløg (både den hvide og grønne del)
- 3 spsk. olivenolie
- 1½ dl kokosmælk
- 1 dl tomatpassata eller tomatsoauce
- 1-2 små chilier
- 1 tsk. salt og friskkværnet peber
- 1 håndfuld korianderblade

Tilbehør: 2 lime i kvarte og godt brød



Til denne ret anbefaler vi



Riesling Spätlese

Weingut Robert Weil

Rheingau, Tyskland

Varenr. 4259336



Pinot Gris Tradition

Vins Sipp Mack

Alsace, Frankrig

Varenr. 1524436



Arrogant Frog Rosé

The Humble Winemaker

Languedoc, Frankrig

Varenr. 1520336



Riesling Klostergarten

Kabinett

Weingut Josef Rosch

Mosel, Tyskland

Varenr. 4262236



Fremgangsmåde

Retten kan med fordel laves dagen før - blot uden rejer og korianderblade. På den måde er ingredienserne mere integreret i retten, som samtidig bliver mere smagfuld.

Lige før servering, når du opvarmer retten igen, tilsætter du rejerne. Korianderblade drysses på til allersidst.

Dagen før:

Hak pebrene og løg i små tern. Skold tomaterne og pil skindet af. Skær tomaterne i stykker og fjern kerner og saft, sådan at kun tomatkødet bevares. Hak det i små tern. Skær forårsløg i



tynde skiver, både den hvide og grønne del. Varm olien i en gryde og svits pebre og det lille løg i 4-5 minutter ved middelvarme, uden at de tager farve. Tilsæt forårsløg og tomatte og steg videre 4-5 minutter. Tilsæt kokosmælk, tomatpassata, salt og peber. Flæk chilerne og tilsæt dem. De store stykker kan nemmere fjernes, hvis man skal tage hensyn til gæster, der ikke vil have det for stærkt. Husk at smage retten til. Opbevar retten på køl.

På dagen:

Varm gryderetten, tilsæt rejer og varm dem igennem. Er rejerne ikke forkogte, skal du sørge for, at de bliver godt tilberedt. Anret den varme Bahia-ret i små skåle og drys med korianderblade og pynt med lime. Servér masser af godt brød til.

TIP: Hvis du serverer den brasilianske rejecocktail sammen med ceviche-retten som to små retter (se billeder ovenfor), anbefaler jeg, at du starter med at spise cevichen først, da den er mere delikat. De anbefalede vine passer til begge retter.

[Se opskrift på ceviche lige her](#)