



Professionel forarbejdning



Kreative retter



Friske og smagfulde råvarer

# SOLES CANTINA

## REJESALAT (PR. PERSON)

Bland 1 spsk. Hellmann's gode mayonnaise, ½ spsk. Cremefraiche samt 1 tsk. Tomatpure (u/sukker) og smag til med salt og hvid peber. Ibland 150 gr drænede rejer og 75 drænede asparges snitter. (Vrid gerne både rejer og aspargessnitterne i et viskestykke – så undgår du at saucen bliver for tynd.)

Frosne rejer kommer som oftest i pakker af 150gr. Du kan altid lave en dobbelt portion så har du lidt til ekstra til dagen efter eller evt. til en lille rejecocktail som forret.

Husk bare at indregne rejerne og asparges som "Kød/Fisk" samt "Grønt" i din samlede servering.

Bon Appetit

