



Professionel forarbejdning



Kreative retter



Friske og smagfulde råvarer

# SOLES CANTINA

## STORE REJER MED FORSKELIGT KÅL



125gr store rejer til hende / 150gr til ham.

Per person: Kombination af ca. 50gr spidskål, 75gr broccoli buketter, 75 blomkåls buketter, fint skåret forårsløg (i alt 200gr grønt), et fed hvidløg og stærke krydderier som chayenne peber, paprika, tabasco og karry.

Damp broccoli og blomkål let (kog op og lad stå varmt).

Steg rejer, tyndt skåret forårsløg og fint knivhakked hvidløg på (meget) hed pande med masser af karry krydderi. (Top gerne op med salt og peber)

Steg ved siden af (i god olie) den finskårne spidskål (så den får lidt farve) med rigeligt chayenne peber samt paprika.

Kort før rejer er færdigt stegt, blend med stavblender eller røremaskine den dampede broccoli og blomkål med et par stænk tabasco og en lille klat smør.

Arranger med rejer i kanten, kål puré i midten og ristet spidskål på toppen.

Her vist med enkel pynt af basilikum.

Bon Appetit

