



Professionel forarbejdning



Kreative retter



Friske og smagfulde råvarer

# SOLES CANTINA

## TIGER REJER MED SVAMPE



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

Per person: Kombination af 100gr svampe (du bestemmer selv hvilke), 50gr broccoli buketter, 50 blomkåls buketter, 1dl Fiske-, Kylling- eller Kalvefond og lidt skiver af små tomater som pynt.

Stærke krydderier: Chayenne, Paprika, Ingefær og Hvidløg.

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

Kog op en (1) dl. fond per person op og hold varm. (har du lidt "lemon grass" så gerne kog et par fintsnittede strimler med)

Steg Tiger rejer og svampe på hed pande med masser af nævnte krydderier. (Top gerne op med salt og peber)

Anret de stegte rejer og svampe på en tallerken, rist broccoli og blomkål af på pande brugt til rejer samt svampe og anbring dem ovenpå.

Slutteligt koges panden af med en (1) dl fond (pr. person) som hældes over retten.

Bon Appetit

