

## Forret: Ærtepuré m. hvidløgs-/chilirejer



### Ærtepuré (20 pers.)

#### Ingredienser:

- 5 skalotteløg
- 5 spsk smør til stegning
- 5 fed hvidløg
- ca. 2½ dl hønsebouillon
- 1 kg frosne ærter
- 2½ citron
- salt og peber

#### Fremgangsmåde:

Pil skalotteløg og hvidløg, og hak dem fint. Steg løg i smør på en pande i ca. 4 minutter. Tilsæt hvidløg, og steg videre i 1 minut. Hæld hønsebouillon ved, tilsæt ærter, og kog i ca. 3 minutter. Hæld det hele i en blender, og blend ærtemassen på høj hastighed i 2-3 minutter til en fin og glat puré. Gem lidt bouillon hvis puréen skal tyndes lidt. Smag til med salt og friskpresset citronsaft, og hold den lun.

### Hvidløgs-/chilirejer

#### Ingredienser:

- 100 tigerrejer el. Vannamei rejer
- 10 fed hvidløg
- chili efter behov
- 5 tsk. lime
- 2 bdt. persille
- olie til stegning

#### Fremgangsmåde:

Klargør rejerne og krydr dem med salt og peber. Pil hvidløget og skær det i tynde skiver.

Varm olien i en pande eller wok og kom chili og hvidløg på. Lad det stege lidt uden at det brænder på. Tilsæt rejerne og lad dem stege, indtil de er færdige.

Ryst panden og pres limesaft over. Lige inden servering tilsættes friskhakket persille.

#### Samling af retten:

Forretten serveres på tallerkener. Et par skefulde ærtepuré trækkes ud på tallerkenen (foto ovenfor viser retten med kammuslinger). Herpå anbringes 5 rejer i midten. Retten pyntes af med hakket persille og serveres med brød.