



Rejesalat: Pers hjemmelavet.

Lille portion.

Ingredienser

1 ds. Ca. 170 gr. Grønlandske rejer i lage 1 ds. (Gerne små) = Nettovægt: Ca. 170 gr. Drænet vægt: ca. 125 g
eller Launis Skagen rejer. (Gerne små) = Nettovægt: Ca. 170 gr. Drænet vægt: ca. 125 gr. Små/MI. St. rejer i lage –
ca. 150 gr. Spaghetti – 250 gr. Mayonnaise

Fremgangsmåde.

Knæk 150 gr. spaghettien og kog den i 10 min. Og sæt den til afkøling i køleskab.

og den er bedre til bearbejdning. (gerne til dagen efter.)

Tilberedning:

Lagen fra rejerne hældes over i en skål. Rejerne skylles. - Kom så de skyllede rejer i en skål.

Den afkølede spaghetti skal hakkes i små længder af ca. 1 cm. Og kommes så i skålen. Røres godt sammen med rejerne.

Tilsæt så ca. 3. spsk. af lagen fra rejerne.

(Tilsæt evt. en knivspids salt og peber for smagens skyld.)

Dernæst skal ca. 250 gr. Mayonnaise op i, og det hele røres sammen til en tilpas konsistens.

Lad salaten så stå til afkøling i køleskabet til næstedag.

Tips: Før brug tilsættes der et skvat kold vand for at gøre den lidt mindre fast i konsistensen.

Der kan evt. kommes lidt mere Mayonnaise i.

Et par dråber Citron kan den også smages til med.

Obs! Du kan evt. også komme Asparges stk. i (Ikke alle syntes om det)

#####

Stor portion Grønlandske rejer i lage (Gerne små rejer)

(Fås som Launis Skagen rejer i samme vægt.)

1 ds. Ca. Nettovægt: 390 g / Drænet vægt: 200 g. Små rejer i lage –

ca. 300 gr. Spaghetti – 500 gr. Mayonnaise

Fremgangsmåde.

Knæk 300 gr. spaghattien og kog den i 10 min. Og sæt den til afkøling i køleskab.

og den er bedre til bearbejdning. (gerne til dagen efter.)

Tilberedning:

Lagen fra rejerne hældes over i en skål. Rejerne skylles. Kom så de skyllede rejer i en skål.

Den afkølede spaghetti skal hakkes i små længder af ca. 1 cm. Og kommes så i skålen.

Røres godt sammen med rejerne.

Tilsæt ca. 3-4.spsk af lagen fra rejerne.

Et par dråber Citron kan den også smages til med.

(Tilsæt evt. en knivspids salt og peber for smagens skyld.)

Dernæst skal ca. 300 t. 400 gr. Mayonnaise op i og det hele røres sammen til en tilpas konsistens.

(Tilsæt evt. en knivspids salt og peber for smagens skyld.)

Lad salaten så stå til afkøling i køleskabet.

Tips: Før brug tilsættes der et skvat kold vand for at gøre den lidt mindre fast i konsistensen.

Der kan evt. kommes lidt mere Mayonnaise i.

Obs! Du kan evt. også komme Asparges stk. i (Ikke alle syntes om det)

Serveres til frokostenretning på rugbrød eller franskbrød.

Gerne med lidt grønt, tomat og citron samt Ægge skiver + Salt og peber drysses på efter behag.

Og så smager det fortrinligt med stickers på. = små kartoffelpinde.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX