

## Ølmarineret tigerrejer *Julienne af urter og chilidressing.*

*10 pers.*

*1,5 kg. Tigerrejer 8/16*  
*1 australsk honningøl*  
*2 gulerødder*  
*1 pastanik*  
*1 rodbede*  
*1 selleri*  
*0,5 l. creme fraise 18%*  
*Sweet chilli*  
*1 bk. Rukolasalat*  
*2 citron*  
*Lidt dild*  
*20 skiver flutes.*  
*Lidt smør.*

---

*Tigerrejer dampsteiges i ovn med lidt salt. Afkøles .*

*Urter skrælles grundigt, og snittes i julienne. De afkølede rejer marineres i øl og urterne i julienne i ca. 3 timer. Efter smag.*

*Creme fraise rores med sweet chili og salt.*

*Det hele anrettes på tallerken med rukola.*

*Pyntes med citron og dild.*

*2 stk. bruchetta pr. pers.*