



KONGELIG HOFLEVERANDØR

GLYNGØRE SHELLFISH

Cognac flamberede tigerrejer

(hovedret 4 personer eller forret 6-8 personer)

800 gram rå tigerrejer med skal
2-3 spsk smør
1-2 spsk koldt smør
2 skalotteløg
2-3 peberfrugter i forskellige farver
1 fiskebouillonterning
5 cl. cognac
150 gram champignon
1 spsk. tomatpuré
3 dl. cremefraiche (38%)
1 tomat
1 bundt persille
1-2 spsk. Tør vermouth
Cayennepeber
Salt
Evt. asparges og ris

Fremgangsmåde for Tigerrejer:

Varm rejerne i en gryde ca. 10 min. (må ikke koge for længe) Start med at pille rejerne, hak løgene og persillen samt skiveskære champignonerne skær peberfrugterne og tomaten i terninger.

En sauterpande varmes op til en mellem varme og 2-3 spsk. smør smeltes på panden og løg og peberfrugter steges et par minutter. Bouillonterningen smuldres i.

Skru nu op for varmen og tilsæt rejerne og lad dem stege ganske kort. Hæld din vermouth og cognac over panden, antænd den og sluk så flammerne med et låg. **PAS PÅ FLAMMERNE!** Champignon og tomatpuré tilsættes.

Tomatterningerne vendes sammen med persillen og varmes igennem ca. 1 min. Cremefraichen røres nu i retten.

Drys forsigtigt cayennepeber i sammen med lidt salt. Retten varmes igennem og det kolde smør tilsættes under omrøring.

Retten kan smages til med lidt vermouth— der er ikke nødvendigt med vermouth

Server evt. varme grønne asparges og ris. og frisk brød