



KONGELIG HOFLEVERANDØR

GLYNGØRE SHELLFISH



4 personer

500 g Royal Greenland Skalrejer str. 70/90

12 hvide asparges eller årstidens

0,5 bdt. dild

0,5 bdt. persille

0,5 bdt. purløg

1 flutes

1 dl olivenolie

1 citron

salt og peber

Fremgangsmåde

Pil rejerne og stil dem til side.

Skræl aspargesene fra hoved mod rod og knæk den nederste bitre del af. Vend dem med olivenolie, salt og peber og grill dem fint på alle sider.

Skær flutes i tilfældige tern og dryp dem med olivenolie. Brødternene ristes i ovnen, til de er sprøde og knuses herefter til en grov rasp.

Pluk krydderurterne og anret de grillede asparges med rejerne, den lune ristede rasp og krydderurterne.

Server med nye kartofler, koldt smør og godt brød.