

Bruschetta(Ciabattabrød) med hvidløg og tigerrejer.

Ved friske rejer, pilles de – men frosne tigerrejer kan med fordel købes i asiatiske butikker.

16 tigerrejer blandes godt med 3 fed knust hvidløg og trækker ca. 15 min. – røres i gennem et par gange.

2 bøftomater skæres i tern. Derefter blandes 5 spsk. olivenolie og 5 spsk. frisk basilikum og hældes over tomaterne. 1 rødøg hakkes fint.

Brødet dryppes med olivenolie og steges på begge sider på en grillpande til de er sprøde. Imens steges rejerne kort (må ikke stege for længe, så bliver de seje) ca. 2 min. til de er lyserøde.

Servering:

Brødet lægges på en tallerken – rejeblandingen kommes på og der pyntes med de hakkede rødøg.

